طرق عمل

المثلجات

إعداد

حكمت يوسف

مكتبة جزيرة الورد

المنصورة. تقاطع شارع عبد السلام عارف وشارع الهادى

ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

حقوق الطبع محفوظة

الطبعة الأولى

١٤١٦هـ - ١٩٩٦م

مكتبة جزيرة الورد

المنصورة - تقاطع شارع عبد السلام عارف وشارع الهادى

ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

بسم الله الرحمن الرحيم
مقدمة

كلنا بلا أدنى شك نحب الفاكهة..

نحبها لأسباب شتى.. لحلاوة الطعم، ولزكاء الرائحة. ولجمال وروعة الشكل واللون.. ونحب أيضا أن نتناولها دائماً.. فى الفطور، وفى الغداء، وفى المساء.

وقديماً كان من الغريب، بل ومن العسير جدا رؤية فاكهة الصيف فى الشتاء، أو رؤية فاكهة الشتاء فى الصيف.

لماذا؟!

لأن الله تعالى جعل لكل شىء قَدْرًا. فالبرقوق والمشمش مثلا يطلعان فى الصيف، بينما البرتقال يظهر فى الشتاء، وقسى على هذا.

لذا عندما دخل زكريا عليه السلام يوماً على مريم وهى فى محرابها تتعبد - وكان آنئذٍ يَكْفُلها - رأى عَجَباً.. وجد عندها رزقاً!

وجد فاكهة الصيف، وكان الوقت شتاءً، وكان من قبل يجد عندها فاكهة الشتاء فى فصل الصيف، فسألها زكريا مستنكراً مدهوشاً: **﴿يا مريم أنَّى لك هذا﴾**؟!

قالت ببساطة: **﴿هو من عند الله. إن الله يرزق من يشاء بغير حساب﴾** و.. **﴿هنالك دعا زكريا ربه..﴾**.

واليوم يمكننا باستخدام طرق ووسائل حفظ الفاكهة وصناعتها تناول فاكهة الصيف فى الشتاء، وتناول فاكهة الشتاء فى الصيف. كيف؟!. تناولها بأشكال شتى؛ إما مجمدة مثلجة. أو مجففة معلبة، أو فى مرطبات، ومربات، وعصائر. وهو ما سوف نتناوله إن شاء الله فى هذه الصفحات. وتِلْكُمُ بعض آيات العلم الحديث.

ونحن إذ نأكل ونشرب من رزق الله فاكهة طيبٌ طعمها، فاقعٌ لونها. تسرُّ الناظرين والآكلين، فإننا نشكر الله الوهاب، ونسأله ضارعين أن يشرفنا بدخول جنته مع الداخلين، وأن يجعلنا ـ جَلَّ قَدْرُهُ ـ من الذين وصف حالهم فى نعيم الجنة بأنهم:

﴿يطوف عليهم ولدان مخلدون. بأكواب وأباريق وكأس من معين. لا يصدعون عنها ولا ينزفون. وفاكهة مما يتخيرون. ولحم طير مما يشتهون..﴾.

قدمت فى هذه الصفحات طرق عمل العديد من المثلجات مثل عصير الفواكه الطازجة، وطرق عمل الكوكتيل والخشاف، والأيس كريم، والجيلاتى والجيلى وأخيراً طرق عمل شراب بعض الفاكهة التى تحفظ حيناً من الوقت لعمل مشروبات مثلجة.

وهى فى جملتها طرق بسيطة وسهلة ويمكن للسيدات والفتيات عملها فى المنزل، فقط المطلوب قدر من الحيطة والانتباه مع الدقة أثناء الإعداد.

وعموماً كثرة التدريب على العمل تكسب الفرد قدراً من المرونة والثقة، وبذا يمكن الاستغناء عن شراء مثل هذه الأصناف من محال الحلوى عملاً بالحكمة التى تقول: «التدبير نصف المعيشة».

أرجو أن يحظى هذا الكتاب بتقدير الأمهات والفتيات.

حكمت يوسف الرفاعى

الغذاء يصنع المعجزات

تنقسم الأطعمة وفقاً للدور الذى تلعبه فى الجسم إلى أقسام ثلاث:

ـ أطعمة بناء الجسم، وهى الأغذية الغنية بالمواد البروتينية والأملاح المعدنية مثل اللحوم والأسماك والبيض.

ـ وأطعمة الطاقة والحرارة، وهى الغنية بالكربوهيدرات والدهون مثل الأرز والمكرونة.

ـ وأطعمة الوقاية، وهى الأغذية الغنية بالفيتامينات والأملاح المعدنية وهى الخضروات والفاكهة عموماً.

ـ والفيتامينات هى مركبات عضوية يحتاج إليها الجسم بكميات ضئيلة، ولكنها حيوية جداً، وضرورية لصحة الجسم وسلامته. ونقصها فى الغذاء يؤدى إلى الإصابة بأمراض مختلفة. والأملاح المعدنية تلعب دوراً كبيراً فى الجسم، فهى تدخل فى بناء العظام والأسنان وفى تركيب خلايا الجسم وسوائل الدم.

كما أن لها دوراً هاماً فى التفاعلات التى تحدث داخل الجسم. وينتج عن نقصها أمراض معينة.

والفاكهة. . على اختلاف أنواعها تعد من وسائل تحقيق التوازن الغذائى وهى بفضل غناها بالأملاح المعدنية، وثرائها بالفيتامينات تعوض عن فقرها فى المواد الأخرى.

إنها ـ أى الفاكهة ـ سهلة الهضم بفضل ما تحتويه من أحماض عضوية. أما حموضتها الخفيفة، وطعمها الحلو، وخواصها المرطبة تجعل منها شرابًا يمكن تناوله فى أى وقت.

وهذه قائمة بأشهر أنواع عصائر الفاكهة وفوائدها:

ـ عصير البرتقال:

يمكن مزجه بعصير الليمون ليصبح غنياً جداً بالفيتامينات. وينصح به الأطفال

الذين هم فى طور النمو، كما ينصح به من هم فى حالة النقاهة بعد الإصابة بحمى. ومفيد جداً فى التغلب على نزلات البرد.

- عصير الليمون:

هذا العصير مفيد أيضاً للمتعبين والناقهين من الأمراض، وللأطفال فى طور النمو.

- عصير الليمون الهندى(الجريب فرت):

منشط لوظائف الكليتين والكبد، والغدد، يساعد على الهضم، ويساعد على التخلص من السمنة الزائدة، والشحوم المتراكبة فى الجسم.

- عصير المشمش:

ينصح به الأشخاص المصابون بالوهن، وضعف الحيوية، والضعف العقلى، والمصابون بفقر الدم، وله ميزة كبيرة فى مكافحة الإسهال.

- عصير العنب:

إنه اللبن النباتى. فهو طارد للسموم، ينصح به مرضى الكليتين والأمعاء ومرضى القلب، وارتفاع التوتر، والمتعبين. وينصح به المفرطين بالسمنة بالاقتصار على عصير العنب كغذاء لعدة أيام، أو عدة أسابيع إذا لزم الأمر.

- عصير الفراولة (الفريز):

نافع فى حالات اضطراب النمو، وينظم عمل الجهاز العصبى، ويفيد كثيراً مصابى الروماتيزم والنقرس.

- عصير التفاح:

له طاقة مدرة للبول، ملين، ومضاد للروماتيزم وكثير من الأمراض.

- عصير الأناناس:

نافع للمعدة، ويساعد على الهضم، ومدر للبول، ومغذ، وطارد للسموم ينصح به المصابون بفقر الدم، وعسر الهضم، وله قدرة على حل الشحوم وإذابتها

ـ لذا فهو يفيد المصابين بفرط السمنة.

ـ عصير التوت:

رطب، وملين إذا أخذ ممزوجا بالماء وقابض إذا أخذ صرفاً، وينصح به ضد التهابات الحلق والبلعوم. يؤخذ بشكل غرغرة.

ـ عصير القصب:

يعتبر من أفضل المشروبات المنعشة المرطبة ذات القيمة الغذائية العالية، يفيد كثيراً فى حالات فقر الدم. وكسل الكبد، وضعف العظام وعسر البول وإدرار البول كما يساعد على درجة حموضة المعدة. كما أثبتت التجارب فوائد عصير القصب فى علاج اضطرابات القناة الهضمية، والتهاب الأحبال الصوتية (الحنجرة) ومرضى الصفراء، وحالات الإمساك والسعال المزمن، والأنيميا الحادة.

وهو شراب شائع ورائع كغذاء وكدواء، ويمكن تناوله بأى كميات دون خوف حدوث أعراض جانبية.

آيس كريم الفراولة

المقادير: ـ

١ كيلو فراولة	٢ ملعقة طعام عصير ليمون
ثلاثة أرباع فنجان سكر ناعم	٢ ملعقة ماء ورد
١ فنجان ماء	بياض بيضتين

الطريقة: ـ

ـ يسكب الماء و نصف فنجان سكر، وعصير الليمون وماء الورد فى الخلاط، ثم يضاف إليه حبات الفراولة بعد غسلها جيدا، وإزالة الكؤوس الخضراء منها.

ـ يخفق الخليط لمدة دقيقتين، ثم يصفى بواسطة مصفاة، ثم توضع فى الثلاجة.

ـ يخفق بياض البيض جيداً ثم يضاف إليه ربع فنجان سكر مع استمرار الخفق حتى يذوب السكر. ونخرج عصير الفراولة من الثلاجة، وتقطع بالشوكة ثم يضاف إليها المزيج السابق. وتخلط جيداً ثم يعاد وضعها فى الفريزر حتى تتجمد، وتقدم.

ـ يمكن تجميلها بحبات فراولة صحيحة، أو أنصاف.

*****

آيس كريم الفراولة بالكريمة

المقادير:

نصف كيلو فراولة. فنجان سكر ناعم. نصف لتر كريمة.

الطريقة: ـ

تفرم الفراولة جيدا بعد غسلها فى خلاط كهربى حتى تنهرى تماماً، ثم تخفق الكريمة مع السكر الناعم فى وعاء آخر بواسطة مضرب سلك.

ـ تخلط الفراولة المهروسة بالكريمة المخفوقة جيداً، ثم توضع فى قالب وتغطى، وتوضع فى الثلاجة عدة ساعات حتى تتجمد.

ـ تخرج من الثلاجة ثم تخفق فى وعاء آخر كبير ثم يعاد وضعها فى القالب، أو الكؤوس وتغطى، ثم توضع فى الثلاجة لمدة ليلة قبل تقديمها.

آيس كريم الشوكولاته والجوز

المقادير: ـ

٢٠٠ جم شوكولاته	نصف فنجان من الجوز
٢ ملعقة سكر مسحوق قهوة	نصف لتر كريمة
نصف فنجان سكر ناعم	صفار ٤ بيضات

الطريقة: ـ تخلط الكريمة و نصف كمية الشوكولاته والقهوة فى وعاء، ويرفع على نار هادئة، أو يوضع فى حمام مائى مع التقليب حتى تذوب الشوكولاته. ثم يرفع عن النار.

ـ يخفق صفار البيض مع السكر بواسطة مضرب سلك حتى يتكثف المزيج ثم يضاف إليه الكريمة الساخنة تدريجيا مع استمرار الخفق.

ـ يرفع الوعاء على النار الهادئة حتى يتكثف قليلاً دون أن يغلى، ثم يرفع عن النار ويصب فى إناء آخر ويغطى حتى يبرد قليلاً ثم يصب فى قالب مستطيل ويغطى بورق ألمونيوم ويوضع فى الثلاجة عدة ساعات حتى يتجمد قليلاً.

ـ يصب المزيج فى وعاء ويعاد خفقه بالخلاط الكهربى ثم تضاف إليه باقى كمية الشوكولاتة، ويصب فى القالب ويغطى ويترك فى الثلاجة حتى يتجمد، ويقدم.

*****

آيس كريم المشمش

المقادير: ـ

٢ فنجان مشمش مقطع قطعاً صغيرة	رشة ملح

ثلاثة أرباع فنجان سكر ناعم	ثلاثة أرباع فنجان ماء
١ فنجان كريمة	بياض ٣ بيضات

الطريقة: ـ

ـ يذاب السكر فى الماء ويوضع فى حمام مائى، أو يرفع على نار هادئة حتى يغلى. ويخفق بياض البيض مع الملح جيداً حتى يتجمد.

ـ يضاف محلول السكر الساخن تدريجياً إلى بياض البيض مع استمرار الخفق حتى يبرد الخليط. ثم يصب على الكريمة ويخلط بها جيداً.

ـ تضاف قطع المشمش مع الخفق المستمر حتى يمتزج الخليط.

ـ يصب الخليط فى قالب ويوضع بالفريزر بالثلاجة حتى يجمد، ثم يقدم فى كؤوس.

*****

آيس كريم القهوة

المقادير: ـ

ا ملعقة طعام مسحوق القهوة	٢ ملعقة شراب بطعم القهوة.
نصف فنجان سكر ناعم	٣ بيضات.
ملعقة طعام ماء ساخن	٣ فنجان كريمة

الطريقة : ـ

ـ تذاب القهوة فى الماء فى وعاء صغير وتترك لتبرد، ثم يخفق البيض مع السكر فى وعاء آخر ويرفع على نار هادئة حتى يتكثف المزيج ويصبح هشاً مثل الرغوة. ويترك قليلا ليبرد.

ـ تصب الكريمة ومزيج القهوة والشراب فى وعاء كبير ويخفق المزيج فى الخلاط الكهربى.

ـ يصب مزيج البيض فى الكريمة، ويسكب المزيج الناتج فى قالب ثم يغطى بورق الألمونيوم ويوضع بالثلاجة حتى يتجمد.

آيس كريم القرفة

المقادير: ـ

٢ كوب حليب

صفار ٦ بيضات

ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم

٢كوب كريمة

٢ ملعقة صغيرة فانيليا

٣ أعواد قرفة مكسرة

الطريقة: ـ

ـ توضع الكريمة وكوب من الحليب ونصف مقدار السكر فى مقلاة ويضاف إليها القرفة والفانيليا وترفع على نار هادئة مع التقليب حتى يغلى المزيج فيرفع عن النار ويترك لمدة نصف ساعة حتى يبرد.

ـ يضرب السكر المتبقى مع صفار البيض بواسطة خلاط كوب حتى يتكثف المزيج ويصبح هشاً كالقشرة، يضاف باقى الحليب إليه تدريجياً مع التحريك ويسكب هذا المزيج فى مقلاة الكريمة ويرفع على نار هادئة دون أن يغلى حتى يتكثف قليلاً ثم يصفى للتخلص من عيدان القرفة ويترك قليلاً ليبرد.

ـ يسكب المزيج فى وعاء آخر مسطح ويغطى بورق ألمونيوم ويوضع بالفريزر حتى يتماسك.

ـ يؤخذ من الفريزر ويضرب بواسطة خلاط كهربى حتى يصبح هشاً كالكريمة، ويصب فى كؤوس صغيرة ويوضع مرة أخرى بالثلاجة حتى يتجمد، ويقدم بارداً.

*****

آيس كريم القشطة

المقادير:ـ

نصف فنجان حليب

ثلث فنجان سكر ناعم

حبتان من ثمار القشطة

١ ملعقة جيلاتين

٢ فنجان كريمة

٣ ملعقة ماء

صفار ٣ بيضات

١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:ـ

- يذاب الجيلاتين فى الماء فى حمام مائى ثم يخفق صفار البيض والسكر فى إناء آخر ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى تحصل على مزيج هش كالقشدة.

يضاف اللبن تدريجياً ثم الفانيليا مع استمرار التحريك على النار الهادئة حتى يتكثف الخليط قليلاً.

- يضاف مزيج الجيلاتين إلى الوعاء السابق، ثم يصب فى إناء آخر ويترك قليلاً ليبرد، ثم تضاف ثمار القشطة المهروسة، والكريمة المخفوقة مع التقليب برفق.

- يصب المزيج فى قالب الآيس كريم ويوضع بالثلاجة، ثم يصب فى كؤوس ويقدم بارداً.

*****

الشوكولاته المثلجة مع صلصة الفراولة

المقادير:ـ

نصف فنجان كريمة — ٣٠ جرام زبدة.

ربع فنجان سكر ناعم — ١٥٠ جرام شوكولاتة.

٣ بيضات — ٢ ملعقة شراب بطعم القهوة (روح القهوة).

طبقة البندق: ـ

ربع فنجان سكر . — ملعقة ماء. — ثلث فنجان بندق مهشم.

صلصة الفراولة: ـ

ربع كيلو فراولة. — ملعقة سكر ناعم . — ملعقة كريمة.

الطريقة: ـ

- يخلط الزبدة بالشوكولاتة فى وعاء مع التحريك بملعقة فوق نار هادئة حتى نحصل على مزيج متجانس، يرفع عن النار ثم يترك ليبرد.

ـ يخفق البيض مع السكر فى وعاء آخر بواسطة الخلاط الكهربى حتى يصبح هشًا كالقشدة، ثم يسكب فى مزيج الشكولاتة مع شراب القهوة (روح القهوة)، وتضاف طبقة البندق، ثم الكريمة المخفوقة.

ـ يصب المزيج السابق فى أطباق، ويغطى بورق ألمونيوم، وتوضع فى الثلاجة حتى يجمد، ثم تقدم مع صلصة الفراولة.

ولعمل طبقة البندق:

ـ يذاب السكر فى ماء دافئ مع التحريك حتى نحصل على قوام غليظ ثم يضاف البندق المفروم غليظًا، ثم يصب فى قوالب، ويترك ليبرد.

ولعمل صلصة الفراولة:

ـ تخلط ثمار الفراولة بقليل من السكر المذاب فى الماء، أو دون ماء، ويصفى المزيج ويضاف إليه الكريمة، ويصب هذا المزيج على كؤوس الآيس كريم.

*****

مهلبية اللوز بالكريمة

المقادير:

نصف فنجان سكر ناعم

فنجان لوز مطحون

نصف فنجان حليب

٢ ملعقة جيلاتين

ثلاثة أرباع فنجان ماء

١ فنجان كريمة

الطريقة: ـ

ـ يمزج اللوز المطحون بالحليب والسكر ونصف فنجان ماء فى وعاء صغير مع التقليب على نار هادئة حتى يذوب السكر. ويترك قليلاً على النار

ـ يصفى مزيج اللوز عبر منخل سلك، ويعصر السائل من مزيج اللوز ويزال لب اللوز، ويصب الجيلاتين فوق الماء المتبقى (ربع فنجان ماء) ويذاب فى حمام دافئ. ثم يضاف إليه سائل اللوز المصفى ويترك المزيج حتى يبرد.

- تخفق الكريمة ثم تصب تدريجيا فى سائل اللوز، ثم يصب المزيج فى كؤوس، أو قوالب مدهونة بزيت، وتغطى، وتوضع بالثلاجة حتى تجمد.

- يمكن صبها فى أطباق وتجميلها بكريمة، أو بقشور الليمون وتقدم باردة.

*****

زبادى الكريمة بالقهوة

المقادير:

٢ علبة كريمة مكثفة.
ربع فنجان سكر ناعم.

نصف فنجان حبوب قهوة محمصة.
صفار ٦ بيضات.

للتجميل: ٢ ملعقة لوز مقشر. ملعقة ماء. ربع فنجان سكر.

الطريقة: -

- تصب الكريمة فى وعاء وتسخن فى حمام مائى، ويضاف إليها حبوب القهوة، ويترك المزيج يغلى لمدة ٣ دقائق. ثم يترك ليبرد قليلاً ثم يصفى.

- يخفق صفار البيض والسكر فى وعاء آخر ثم تضاف الكريمة المضاف إليها القهوة والمصفاة، ويصب فى أطباق فرن مقاومة للحرارة وترص فوق صينية مستطيلة، ويصب فى الصينية مقدار من الماء الساخن حتى يغطى نصف الأطباق (حمام مائى).

- تغطى الأطباق بورق ألمونيوم، وتوضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة ثلث ساعة حتى يتماسك المزيج.

- ترفع عن النار وتترك قليلاً لتبرد، ثم توضع بالثلاجة لتجمد قبل تقديمها.

يحمص اللوز ثم يضاف إلى مزيج السكر والماء ويرفع على النار حتى يتماسك مع التقليب، ويجمل به زبادى الكريمة بالقهوة.

*****

سوفليه الفراولة البارد

المقادير:

١٠٠ جرام ثمار فراولة.　　نصف فنجان كريمة كثيفة.

ملعقة جوز هند.　　ملعقة ماء.　　ملعقة جيلاتين.

بيضتان.　　٣ ملعقة سكر ناعم

الطريقة: ـ

ـ تخلط الفراولة بمقدار من الماء فى خلاط كهربى ثم يصفى، ثم يذاب الجيلاتين فى ماء ساخن (ملعقة ماء).

ـ يخلط صفار البيض والسكر فى وعاء آخر ثم يحرك المزيج على نار هادئة أو يوضع فى حمام مائى حتى يتكثف قليلاً. ثم يصب فوقه الجيلاتين المذاب، ويترك ليبرد فى درجة حرارة الغرفة.

ـ تخفق الكريمة، ثم يضاف إليها مزيج الفراولة، ومزيج صفار البيض.

ـ فى وعاء آخر يخفق بياض البيض مع ملعقة سكر ناعم ثم يصب المزيج تدريجيًا على مزيج كريمة الفراولة.

ـ تبطن القوالب الصغيرة أو أكواب بلاستيك (أكواب زبادى) بورق زبدة ثم يصب فيها المزيج السابق ويسوى السطح بسكين أو ملعقة. وتترك فى الفريزر حتى تتجمد.

ـ ترفع الأطباق البلاستيكية، والورق، ثم يكبس جوز الهند على جوانب السوفليه، ويزين السطح بمزيج من الكريمة والفراولة. وتقدم باردة

*****

آيس كريم الخوخ

المقادير:

ثلاثة أرباع كيلو خوخ بلدى　　صفار ٦ بيضات.

ثلاثة أرباع كيلو سكر ناعم	نصف فنجان سكر ناعم(إضافى).
نصف فنجان عصير ليمون	٤ فنجان كريمة كثيفة.
نصف فنجان ماء.	ملعقة فانيليا.

الطريقة: ـ

- يغسل الخوخ ويقطع إلى قطع صغيرة ويوضع فى وعاء مضافًا إليه الماء وعصير الليمون، ويرفع على النار حتى يغلى.

ويترك على النار حتى ينضج الخوخ، فيضاف السكر مع استمرار التحريك حتى يذوب السكر.

- يرفع عن النار ثم يترك ليبرد قليلاً، ثم يوضع فى الثلاجة بضع ساعات.

- يخفق صفار البيض مع السكر الإضافى، ويرفع على نار هادئة أو يوضع فى حمام مائى ساخن مع التقليب حتى يذوب السكر، ويتكثف المزيج قليلاً، ثم يضاف إليه الفانيليا، وبهذا نحصل على الكاسترد.

- يصب فى وعاء ويترك ليبرد ثم يوضع بالثلاجة لمدة ساعة.

- يصب مزيج الخوخ البارد فى وعاء الكاسترد ويضاف إليها الكريمة المخفوقة (٢ فنجان)، ويسكب الخليط فى قالب ويغطى بورق الألمونيوم ويوضع بالثلاجة عدة ساعات.

- يعاد خفقه بواسطة الخلاط الكهربى ثم يصب فى كؤوس زجاجية ويترك بالثلاجة حتى يتجمد ثم يقدم باردًا.

*****

قالب الفراولة بالجيلاتين

المقادير:

ربع كيلو فراولة.	١ ملعقة عصير ليمون.	١ كوب سكر ناعم.
بياض بيضتين.	١ ملعقة ليمون مبشور.	
٢ ملعقة جيلاتين.	كوب ماء.	

الطريقة: ـ

ـ يمزج الجيلاتين مع الماء والسكر ويرفع على نار هادئة، مع التقليب حتى يذوب الجيلاتين تمامًا والسكر، ويذوب ليبرد قليلاً.

ـ يخفق بياض البيض جيدًا بواسطة الخلاط الكهربى حتى يصبح هشًا كالقشدة ثم يضاف إليه تدريجيًا مزيج الجيلاتين المخفوق مع السكر.

ـ يضاف مبشور الليمون، وعصير الليمون مع استمرار الخفق حتى يصبح المزيج كثيفًا. عندئذ يدهن قالب بالزيت، ويصب المزيج فيه، ثم تقسم الفراولة بعد غسلها إلى نصفين، وتوضع حبات الفراولة المشطورة فى القالب ثم يسوى السطح.

ـ يوضع القالب فى الثلاجة حتى يتجمد. ويقدم باردًا. ويمكن تجميله بشطائر الفراولة ويقدم على أطباق مسطحة.

*****

جيلاتى الليمون

المقادير:

نصف فنجان عصير ليمون حامض.
نصف فنجان ماء.
نصف فنجان سكر ناعم.
بياض بيضة.
نصف فنجان شراب ذو نكهة.

الطريقة: ـ

ـ يخلط السكر والماء والشراب ذو النكهة فى وعاء، ويرفع على نار هادئة ثم يقلب بخفة حتى يذوب السكر تمامًا، يترك لمدة ١٠ دقائق على النار حتى يتماسك قليلاً ـ ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد.

ـ يضاف عصير الليمون المصفى إلى المزيج السابق ويخلط جيدًا. ثم يصب فى وعاء مسطح قليلاً ويترك بالثلاجة لمدة ساعة حتى يتجمد.

ـ يسحب من الثلاجة ويقلب فى وعاء آخر، ويخفق جيدًا بواسطة الشوكة ويضاف إليه بياض البيضة المخفوق، ثم يصب فى القالب ويعاد إلى الثلاجة حتى يجمد ويقدم باردًا.

كوكتيل الفراولة (الفريز)

المقادير: ـ

نصف كيلو فراولة
٢ كوب كريمة.
نصف فنجان سكر ناعم.
ملعقة صغيرة عصير ليمون.
١ كوب سكر خشن
ذرة ملح.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفراولة جيدًا، وتقطف الكؤوس ـ ويترك جزء منها للتجميل، ثم تخلط مع السكر الخشن وعصير الليمون فى خلاط كهربى حتى تفرم تمامًا ويذوب السكر.

ـ يخفق السكر الناعم مع الكريمة والملح، ثم يصب على خليط الفراولة، ويقلب المزيج جيدًا حتى يمتزج تمامًا، ثم يوضع بالفريزر حتى يجمد.

ـ يصب فى كؤوس زجاجية ويجمل السطح بوحدات الفراولة أو شطائر الفراولة، ويقدم باردًا.

*****

كوكتيل الفواكه

المقادير: ـ

٢ كوب عصير برتقال
قطع ثلج ومياه غازية.
١ كوب عصير أناناس.

الطريقة: ـ

ـ يصفى عصير البرتقال، وكذا عصير الأناناس، ثم يصب فى أكواب أو كؤوس زجاجية.

ـ تكمل الأكواب بالمياه الغازية وتضاف إليها قطع الثلج ويقدم باردًا.

*****

كوكتيل الموز والمشمش

المقادير

نصف كيلو موز	كوب ماء أو حليب.	
ربع كيلو مشمش	ملعقة صغيرة عصير ليمون.	
١ كوب سكر	ملعقة سكر ناعم.	١ كوب كريمة.

الطريقة ـ

ـ يغسل المشمش جيدًا ثم يقطع إلى أنصاف، ويقطع الموز بعد تقشيره إلى حلقات رفيعة، ويوضع فى وعاء، ويضاف إليه السكر والماء وعصير الليمون، ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم يترك ليبرد.

ـ تخفق الكريمة مع السكر الناعم ـ ويضاف إليها نصف كوب من البندق المفروم ـ وبعد تمام الخفق تضاف إلى خليط الموز ويقلب جيدًا.

ـ يوضع الكوكتيل فى الفريزر حتى يبرد،ثم يصب فى كؤوس زجاجية ويقدم باردًا.

❋❋❋❋❋

مشروب البرتقال المثلج

المقادير: ـ

٢ كوب من عصير البرتقال	١ ملعقة من قشر برتقال مبشور.
نصف كوب عصير ليمون حامض.	٢ كوب ماء صودا.
نصف كوب سكر	مكعبات ثلج.

الطريقة: ـ

ـ يخلط عصير البرتقال وعصير الليمون، ويضاف إليه السكر مع التقليب حتى يذوب تمامًا، ويضاف إليه مبشور قشر البرتقال ويضرب بخلاط كهربى.

ـ يوضع بالثلاجة، وعند التقديم يضاف إليه ماء الصودا وقطع الثلج ويقدم فى كؤوس زجاجية.

مشروب الموز بالحليب

المقادير: ـ

٣ أصابع موز ناضجة — ملعقة فانيليا

٣ كوب حليب — ٣ ملعقة سكر

الطريقة: ـ

ـ توضع الفانيليا مع السكر والحليب فى الخلاط الكهربى، وتخلط جيدًا حتى يذوب السكر، ثم يقشر الموز ويقطع إلى قطع مناسبة ويوضع بالخلاط على دفعات ـ تدريجيًا.

ـ يخلط جيدًا، ثم يوضع قليلاً فى الثلاجة، أو يضاف إليه قطع الثلج، ويقدم باردًا.

*****

مشروب الشمام المثلج

المقادير: ـ

نصف كيلو شمام (كانتلوب) — فنجان ماء.

نصف فنجان سكر — بياض بيضتين.

الطريقة: ـ

ـ يقشر الشمام، ويقطع لب الثمار إلى قطع صغيرة، ويهرس بالخلاط الكهربى.

ـ يذاب السكر فى الماء على نار هادئة، ويترك ليبرد ثم يضاف إليه الشمام المهروس، ويصب المزيج فى قالب مستطيل، ويغطى بورق ألمونيوم ويوضع بالثلاجة لمدة ساعة.

ـ يضرب بياض البيض مع مزيج الشمام فى الخلاط الكهربى، ثم يصب المشروب فى كؤوس زجاجية، ويقدم باردًا.

*****

مشروب الموز بالشوكولاتة

المقادير:

٣ أصابع موز ناضج — ٣ بيضات.

ربع فنجان شوكولاتة — ٤ فنجان حليب.

الطريقة: ـ

ـ يضاف السكر إلى الحليب، ويضرب بالخلاط الكهربى، ثم يضاف إليه قطع الموز والشوكولاتة على دفعات تدريجيًا.

ـ يخلط المزيج السابق جيدًا، ثم يوضع بالثلاجة لمدة ساعة قبل تقديمه فى كؤوس زجاجية.

*****

مشروب الكريمة بالكولا

المقادير: ـ

١ لتر من الكولا ـ أو ماء الصودا. — ١ فنجان آيس كريم بالفانيليا.

١ ملعقة عصير ليمون حامض.

الطريقة: ـ

ـ تخلط المقادير السابقة جيدًا بواسطة الخلاط الكهربى، ثم تترك قليلاً بالثلاجة لتبرد ـ ثم تقدم فى كؤوس زجاجية.

*****

مشروب الليمون المثلج

المقادير: ـ

نصف فنجان عصير ليمون حامض. — ١ ملعقة قشر ليمون مبشور.

نصف فنجان عصير برتقال. — ١ ملعقة ماء ورد.

نصف كوب سكر. — كوب ماء.

الطريقة: ـ

ـ يذاب السكر فى الماء على نار هادئة، ثم يترك ليبرد، ويخلط عصير الليمون والبرتقال وقشر الليمون المبشور وماء الورد. بواسطة خلاط كهربى ثم يوضع بالثلاجة.

ـ يضاف ماء السكر بعد تبريده إلى المزيج السابق، ويترك ليبرد لمدة ساعة بالثلاجة.

ـ عند التقديم توضع قطع الثلج فى الكؤوس، وتملأ نصفها بالعصير السابق ثم تكمل بالماء المثلج. وتقدم.

*****

مشروب الفريز بالحليب

المقادير: ـ

٣ كوب فراولة. ربع كوب سكر. واحد ونصف كوب حليب.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفراولة جيدًا ثم تنزع أوراقها الخضراء.

ـ يوضع الحليب والسكر بالخلاط الكهربى ويدار حتى يذوب السكر ثم تضاف ثمار الفراولة تدريجيًا على دفعات، ويخلط جيدًا ويقدم طازجًا وباردًا.

*****

كوكتيل الفاكهة بالحليب

المقادير: ـ

نصف كوب عصير برتقال	٣ بيضات.
نصف كوب عصير عنب	٣ ملعقة كبيرة سكر.
نصف كوب عصير أناناس	نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون.
واحد ونصف كوب حليب	نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة: ـ

ـ يخفق البيض جيدًا ثم يضاف إليه الفانيليا وعصير الليمون والسكر

والحليب، ويخلط جيدًا بواسطة الخلاط الكهربى . . .

ـ يضاف عصير البرتقال والعنب والأناناس تدريجيًا إلى المزيج السابق أثناء دوران الخلاط، حتى يتجانس تمامًا.

ـ يوضع بالثلاجة لمدة ساعة ـ ويقدم باردًا فى كؤوس زجاجية.

*****

كوكتيل التفاح(١)

المقادير: ـ

٢ كوب عصير تفاح	٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون.
١ كوب عصير أناناس	٢ ملعقة كبيرة سكر.

الطريقة: ـ

تخلط المقادير السابقة جيدا بواسطة الخلاط الكهربى، ثم تترك لتبرد فى الثلاجة وتقدم فى كؤوس.

*****

كوكتيل الأناناس مع الجريب فروت

المقادير: ـ

١ كوب من عصير الجريب فروت	نصف كوب سكر.
(الليمون الهندى)	نصف كوب ماء.
نصف كوب من عصير أناناس	٢ ملعقة عصير ليمون حامض.

الطريقة: ـ

ـ يغلى السكر والماء على نار هادئة ثم تترك ليبرد. عندئذ يضاف إليه عصير الليمون والبرتقال والجريب فروت ويخلط المزيج جيدًا بواسطة الخلاط الكهربى.

ـ يترك فى الثلاجة لمدة ساعة ثم يصب فى كؤوس ويقدم باردًا.

*****

مشروب الكمثرى المثلج

المقادير: ـ

نصف كيلو كمثرى	عصير ليمونة.

نصف كوب سكر	نصف كوب ماء.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الكمثرى وتقطع إلى أربعة أقسام ويخرج لب الثمرة، ثم تقطع الثمار إلى قطع صغيرة.

ـ يضاف السكر والماء وعصير الليمون إلى قطع الكمثرى ثم توضع فى خلاط كهربى حتى تحصل على مزيج ناعم ـ يتم ذلك على دفعات ـ تدريجيًا.

ـ توضع فى الثلاجة، ثم يقدم باردًا فى كؤوس.

*****

كوكتيل التفاح(٢)

المقادير: ـ

ربع كيلو أناناس صغير	٢ كوب عصير تفاح.

٢ برتقالة	٤ ملعقة كبيرة سكر ناعم.	ليمونة

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفاكهة جيدًا، ثم يقطع الأناناس إلى قطع صغيرة، وتقطع البرتقال والليمونة إلى شرائح رفيعة فى وعاء وترش عليها جميعًا السكر الناعم وتترك لمدة ٣ ساعات فى مكان بارد.

ـ يضاف إليها عصير التفاح وتوضع بالخلاط الكهربى على دفعات وتخلط جيدًا، ثم يضاف إليها قطع الثلج وتقدم فى كؤوس بعد تصفيتها.

ـ أو توضع بالثلاجة لحين تقديمها باردة.

*****

مشروب الرمان المثلج

المقادير: ـ ٢ كيلو رمان. سكر.

الطريقة : ـ

ـ تنظف حبوب الرمان من قشورها، ثم تعصر فى خلاط كهربى على دفعات ولمدة وجيزة لعدم هرس البذور ثم تصفى.

ـ يوضع العصير فى إناء ويرفع على نار قوية حتى يغلى ويحرك بملعقة خشبية من آن لآخر حتى يجمد قليلاً بتبخر بعض الماء منه.

ـ يرفع عن النار ويترك ليبرد قليلاً ثم يصب فى زجاجات معقمة ونظيفة، ويترك فيها ليبرد تمامًا ثم تغطى.

ـ عند عمل مشروب الرمان، تؤخذ مقدار ٢ ملعقة طعام منه مع ٢ ملعقة طعام سكر ويملأ الكوب بالماء البارد مع التقليب ويمكن إضافة قطرات من ماء الورد، وقطع الثلج.

*****

مشروب التمر هندى

المقادير: ـ ٢ فنجان من ثمار التمر هندى.

الطريقة: ـ

ـ توضع ثمار التمر هندى فى إناء مضافاً إليها مقدار ٤ فنجان ماء ويرفع على نار متوسطة حتى يغلى لمدة ٣ دقائق.

ـ يرفع عن النار ويترك قليلاً حتى يبرد، عندها يعصر باليد ثم يوضع فى كيس قماش ـ أو شاش، ويترك فى إناء آخر به مقدار ٦ فنجان ماء. ويترك بضع ساعات.

ـ يعصر كيس القماش بالضغط عليه. ثم يترك العصير حتى يصفو لونه. ويحلى بالسكر، ويضاف إليه قطرات من ماء الورد، ويقدم بارداً.

*****

مشروب العرقسوس المثلج

المقادير: ـ

٢ فنجان من مسحوق العرقسوس. ١٠ أكواب ماء.

نصف ملعقة صغيرة من الكربونات.

الطريقة: ـ

ـ يوضع مسحوق العرقسوس والكربونات فى طبق مضافاً إليه مقدار من الماء (كوب ماء) حتى يصبح لزجاً ويترك ٥ دقائق حتى يختمر.

ـ يوضع فى كيس من القماش أو الشاش ويربط على شكل صرة ثم يترك فى إناء فيه الماء. ويترك بمكان بارد لمدة ٦ ساعات.

ـ يصفى بقماشة نظيفة فى إناء آخر، ثم يترك بالثلاجة ويقدم بارداً.

*****

كوكتيل البرتقال والجزر

المقادير: ـ

٣ جزرات. ٢ ملعقة سكر. ٢ برتقالة. قطع ثلج.

الطريقة: ـ

ـ يغسل الجزر جيداً ثم يقشر ويبشر بمبشرة ناعمة، تقطع البرتقالة نصفين وتعصر بمعصرة.

ـ يخلط عصير البرتقال ومبشور الجزر مع قليل من السكر بواسطة خلاط كهربى. ثم تقدم فى كؤوس مضافاً إليها قطع الثلج.

*****

كوكتيل الفواكه (٢)

المقادير: ـ

نصف كوب عصير الرمان ٥ برتقالات.

نصف كوب عصير قصب ٢ ليمونة هندى(جريب فرت).

٥ ليمونات خضراء.

الطريقة: ـ

ـ يعصر الليمون الأخضر، والليمون الهندى (جريب فروت) والبرتقال كالمعتاد. ثم يضاف إليه عصير الرمان وعصير القصب.

ـ يوضع فى خلاط كهربى وتخلط جيداً. ثم تصب فى كؤوس مضافاً إليها قطع الثلج وتقدم باردة.

*****

مشروب الجزر بالحليب

المقادير: ـ

٣ جزرات. ليمونة. ٤ كوب حليب.

الطريقة: ـ

ـ يغسل الجزر ثم يقشر ويبشر، ويضاف إليه عصير الليمونة والحليب ويحلى بالسكر.

ـ يخلط المزيج جيداً فى خلاط كهربى، ثم يصب فى كؤوس زجاجية مضافاً إليها قطع الثلج، ويقدم باردا

*****

مشروب القهوة بالبرتقال

المقادير: ـ

فنجان قهوة ساخنة قطع ثلج.

فنجان عصير برتقال ٢ ملعقة سكر.

الطريقة: ـ

ـ تجهز القهوة التركية بالطريقة العادية، وتترك قليلاً لتبرد ثم يضاف إليها قطع الثلج وعصير البرتقال. وتحلى بالسكر.

ـ تخلط جيداً بواسطة خلاط كهربى، أو تقلب بمعلقة وتقدم باردة.

مشروب (الفريز بالحليب)

المقادير: ـ

نصف كيلو فراولة	٢ ملعقة سكر.
٤ كوب حليب	عصير ليمونة.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفراولة جيداً، وتنزع عروقها الخضراء ثم تقطع إلى نصفين وأربعة أقسام. وتوضع فى طبق وترش بالسكر وعصير الليمونة وتترك لمدة نصف ساعة.

ـ تملأ الكؤوس بالحليب البارد وتوزع قطع الفراولة عليها وتحرك بمعلقة. ثم تقدم باردة.

*****

كوكتيل الموز بالفواكه

المقادير: ـ

٣ أصابع موز ناضجة	ملعقة عصير ليمون.	
كوب عصير برتقال	٢ ملعقة سكر.	جزرة مبشورة.

الطريقة: ـ

ـ يقطع الموز ويهرس بالشوكة ثم يضاف إليه الجزر المبشور والسكر وعصير البرتقال والليمون ويقلب الخليط بالشوكة.

ـ يخلط المزيج فى خلاط كهربى. ثم يصب فى كؤوس مضافاً إليها قطع الثلج ويقدم بارداً.

كوكتيل المشمش

المقادير: ـ

ربع كيلو مشمش	٤ ملعقة سكر.
٢ كوب حليب	قطع ثلج.

الطريقة: ـ

ـ يغسل المشمش ويقطع إلى نصفين وينزع النوى ويضاف إليه الحليب

والسكر. ويخلط بواسطة خلاط كهربى ثم يصب فى كؤوس مضافاً إليها قطع الثلج.

- فى حالة استخدام المشمش المجفف ينقع لمدة يوم فى الماء حتى يلين. أو ينقع فى الحليب بعد غسله. ثم ينزع النوى ويحلى بالسكر ويقدم بارداً.

*****

كوكتيل الحليب

المقادير: -

٤ كوب حليب | ٤ ملعقة كبيرة سكر.

٣ ملعقة كبيرة قشدة | صفار بيضتان.

٢ ملعقة صغيرة عصير | ملعقة صغيرة فانيليا. | ليمون.

الطريقة: -

- يضرب صفار البيض ثم يضاف إليه الفانيليا والسكر وعصير الليمون وتقلب بشوكة.

- يضاف إليه القشدة والحليب، ثم يخلط المزيج فى خلاط كهربى ويقدم بارداً فى كؤوس زجاجة.

*****

خشاف الخوخ

المقادير: -

كيلو خوخ ناضج | نصف ملعقة ماء ورد.

واحد ونصف كُوب سكر | كوب ماء بارد.

نصف كوب لوز مقشر | نصف ملعقة عصير ليمون.

الطريقة: -

- يغسل الخوخ جيداً ثم يقطع إلى قطع صغيرة، ويضاف إليه الماء وعصير الليمون ثم يرفع الإناء على النار حتى يغلى - ثم ينشل الخوخ ويضاف مقدار

السكر إلى الماء ويترك لمدة ١٠ دقائق على النار.

- يعاد الخوخ إلى الإناء ويترك قليلاً على نار هادئة حتى يتم نضجه. ثم يترك ليبرد.

- يصب فى كؤوس أو أطباق صغيرة مضافاً إليه ماء الورد ويجمل باللوز المقشر - ويقدم بارداً.

*****

خشاف التفاح

المقادير: -

كيلو تفاح — نصف ملعقة ماء ورد.

واحد ونصف كوب سكر — نصف ملعقة عصر ليمون.

٢ كوب ماء.

الطريقة: -

- يغسل التفاح ثم يقشر بسكين ويقطع إلى مربعات صغيرة ويوضع فى إناء مضافاً إليه الماء وعصير الليمون ويترك لمدة نصف ساعة.

- يضاف السكر إلى التفاح ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم يترك قليلاً ليبرد - فيضاف إليه ماء الورد.

- يصب فى كؤوس أو أطباق صغيرة ثم يوضع بالثلاجة لمدة ساعة ويقدم بارداً.

*****

خشاف التين

المقادير: - ١ كيلو تين مجفف — ٢ كوب ماء.

واحد ونصف كوب سكر — قشر ليمونة.

الطريقة: -

- يغسل التين جيداً، ويقطع إلى نصفين أو قطع صغيرة ويترك قليلاً.

- يوضع الماء والسكر وقشر الليمونة فى إناء آخر ويرفع على نار متوسطة حتى يغلى، عندئذٍ يضاف التين ويترك على نار هادئة حتى ينضج، فينشل قشر الليمونة ويترك قليلاً ليبرد.

- يصب فى أطباق صغيرة، ويقدم بارداً.

*****

خشاف المشمش

المقادير: - نصف كيلو مشمش كوب ماء.

نصف كوب سكر نصف ملعقة صغيرة ماء ورد.

الطريقة: -

- يغسل المشمش جيداً ثم تقسم الثمرة إلى نصفين وينزع النوى. وفى إناء آخر يوضع الماء والسكر ويرفع على نار متوسطة ثم يضاف إليها قطع المشمش ويترك على نار هادئة حتى ينضج المشمش.

- يرفع عن النار ويترك قليلاً ليبرد ثم يضاف إليه ماء الورد ويصب فى كؤوس أو أطباق زجاجية صغيرة. ويقدم بارداً.

*****

خشاف الفراولة

المقادير: - نصف كيلو فراولة كوب سكر.

٢ كوب ماء كريمة مخفوقة للتجميل.

الطريقة: -

- تغسل الفراولة ثم تزال الأعناق الخضراء، وفى هذه الأثناء يعمل المحلول السكرى. يغلى السكر والماء، ثم إضافة ثمار الفراولة إلى المحلول السكرى .

- تترك على نار هادئة لمدة ٥ دقائق، ثم ترفع عن النار وتترك لتبرد.

- تغرف فى أطباق صغيرة وتجمل بالكريمة المخفوقة، وتوضع بالثلاجة وتقدم باردة.

خشاف القرع الإستامبولى

المقادير: ـ

١ كيلو قرع   ملعقة ماء ورد   واحد ونصف كوب سكر.

وللتجميل: لوز وفستق مقشور وكريمة مخفوقة.

الطريقة: ـ

ـ يقشر القرع ويقطع إلى مكعبات صغيرة متساوية مثل قطع الأناناس، ثم يوضع القرع والسكر والماء فى إناء ويرفع على نار هادئة، مع نزع الريم من السطح كلما ظهر.

ـ يترك حتى ينضج مع ترك القطع كما هى بشكلها، ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد تماماً.

ـ يغرف فى أطباق صغيرة ويجمل بالفستق واللوز والكريمة، ويوضع بالثلاجة. ويقدم بارداً.

*****

خشاف البلح الجاف (التمر)

المقادير: ـ

كوب بلح (تمر)   ٢ ملعقة كبيرة زبيب نباتى.

٢ كوب ماء للنقع   ربع كوب سكر   ١ ملعقة ماء ورد.

الطريقة: ـ

ـ يغسل التمر جيداً، ثم يغسل الزبيب أيضاً، ويغمر التمر فى مقدار الماء ويترك لمدة ١٢ ساعة.

ـ ينشل التمر من ماء النقع، ثم يضاف السكر إلى مقدار كوب من ماء النقع ويذاب على نار هادئة، ثم يضاف إليه التمر والزبيب ويترك على النار الهادئة حتى يتم النضج.

ـ ترفع عن النار ويضاف إليها ماء الورد وتترك لتبرد تمامًا، ثم تغرف فى أطباق صغيرة وتوضع بالثلاجة لحين تقديمها باردة.

خشاف المشمش الجاف

المقادير: ـ

كوب مشمش حموى جاف. ٢ ملعقة كبيرة بندق. ٢ كوب ماء للنقع.
كوب ماء للمحلول السكرى. ربع كوب سكر. ملعقة ماء ورد.
٢ ملعقة كبيرة زبيب نباتى. كريمة مخفوقة للتجميل.

الطريقة: ـ

ـ يغسل المشمش الجاف جيدًا ثم يغمر بماء النقع ويترك لمدة ١٢ ساعة ثم يؤخذ مقدار كوب من ماء النقع ويضاف إليه السكر ويذاب على نار هادئة.

ـ يضاف إليه المشمش المنقوع ويترك على نار هادئة حتى يقترب من النضج فيضاف إليها الزبيب المغسول والبندق ويترك على نار هادئة حتى يتم نضجها.

ـ ترفع عن النار ويضاف إليها ماء الورد وتترك لتبرد تمامًا ثم تغرف فى أطباق صغيرة وتجمل بالكريمة المخفوقة وتوضع بالثلاجة لحين تقديمها باردة.

*****

جيلاتى الفريز (الفراولة)

المقادير:ـ

نصف كيلو فراولة ملعقة صغيرة فانيليا. ٣ فنجان سكر.
ملعقة صغيرة عصير ليمون. ٥ فنجان كريمة. ذرة ملح.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفرولة جيدا، وتزال العروق الخضراء وتقطع وتفرم بواسطة خلاط كهربى. ثم يضاف إليه السكر وعصير الليمون ويعاد تدوير الخلاط حتى يذوب السكر.

ـ تخفق الكريمة ثم يضاف إليها الفانيليا والملح، ويضاف إليها مزيج الفراولة المفرومة، ويحرك الجميع جيدا. يخلط بالخلاط.

ـ يصب هذا الخليط فى قوالب الثلج وتوضع بالفريزر عدة ساعات حتى

تتجمد، ثم نخرجها ونعيد خفقها مرة أخرى بواسطة الخلاط الكهربى حتى تصبح هشة.

- تصب فى قالب الثلج أو توضع فى كؤوس، وتوضع بالفريزر حتى تتجمد. وتقدم.

*****

جيلاتى الليمون

المقادير: -

ربع فنجان عصير ليمون حامض   بياض ٤ بيضات.

١ فنجان سكر قوالب   ٤ فنجان ماء.

الطريقة: -

يدعك السكر فى قشر الليمون لاستخراج نكهة الليمون، ثم يذاب السكر فى الماء على نار هادئة حتى يغلى ويترك ليبرد فيضاف إليه عصير الليمون ويترك قليلاً ثم يصفى.

- يضاف بياض البيض المخفوق للخليط السابق ثم يخفق بواسطة خلاط كهربى. ثم يصب فى قوالب الثلج ويترك بالفريزر عدة ساعات حتى يتجمد.

- يخرج من الفريزر ثم يعاد خفقه بالخلاط حتى يصبح هشاً فيعاد صبه فى قوالب الثلج ويترك بالفريزر حتى يتجمد، ويقدم فى كؤوس.

جيلاتى البرتقال

المقادير: -

١ كوب عصير برتقال   واحد ونصف كوب حليب.

٢ ملعقة عصير ليمون   ملعقة قشر ليمون مبشور.

نصف كوب سكر   ٢ كوب كريمة.   رشة ملح.

الطريقة: -

- يذاب السكر فى الحليب ثم يخلط الحليب بعصير البرتقال وعصير الليمون

وقشر البرتقال المبشور والملح بواسطة الخلاط الكهربى، ويوضع بالثلاجة.

- تخفق الكريمة ويضاف إليها المزيج السابق. ثم تصب فى قوالب وتوضع بالفريزر عدة ساعات حتى تتجمد.

- يعاد خفقها بواسطة الخلاط الكهربى حتى تصير ناعمة هشة، فيعاد صبها فى قوالب ووضعها بالفريزر حتى تتجمد، ثم تقدم فى أطباق زجاجية صغيرة أو كؤوس.

*****

جيلاتى الشوكولاته بالحليب

المقادير: -

٢ كوب حليب.	ورقة جيلاتين.	٢ ملعقة شوكولاتة.
ملعقة بودرة كستردة.	١ كوب سكر.	٢ ملعقة ماء.

الطريقة: -

- تذاب الكستردة فى قليل من الحليب. ثم يغلى اللبن وتضاف إليه الكستردة المذابة مع التقليب بمضرب سلك حتى يغلى المزيج.

- يذاب الجيلاتين فى مقدار الماء على نار هادئة ثم يضاف إليه المزيج السابق مع استمرار التقليب، ثم إضافة الشوكولاتة بعد إذابتها فى قليل من اللبن.

- يضرب الخليط جيداً بواسطة الخلاط الكهربى ثم يصب فى قوالب الثلج ويوضع بالفريزر عدة ساعات حتى يتجمد.

- يعاد خفق الجيلاتى بمضرب السلك (الخلاط الكهربى) ثم صبه فى أوانى صغيرة وتترك فى الفريزر حتى يتجمد، وتقدم.

*****

جيلاتى الشوكولاتة

المقادير: -

فنجان شوكولاتة	٤ فنجان كريمة.
٢ فنجان سكر	ملعقة صغيرة فانيليا.
رشة ملح	فنجان حليب.

الطريقة: ـ

ـ تذاب الشوكولاتة فى الحليب الدافئ. ثم يضاف إليها السكر وتترك على نار هادئة حتى يذوب تماماً، ثم تخفق الكريمة وتضاف إلى المزيج السابق، ويخفق الجميع جيداً بمضرب سلك.

ـ تضاف الفانيليا. والملح ويعاد خفقه جيداً، ثم يصب الخليط فى قوالب الثلج وتوضع بالفريزر حتى تجمد.

ـ يعاد خفق الجيلاتى مرة أخرى حتى يصبح ناعما هشاً، ويمكن تجميلها ببعض اللوز المحمص المفروم وإعادة خفقه ثم صبه فى قوالب الثلج وتركه بالفريزر عدة ساعات حتى يتجمد، ثم يقدم فى أطباق زجاجية صغيرة أو كؤوس.

*****

جيلاتى المانجو

المقادير: ـ

٢ كوب عصير مانجو	واحد ونصف كوب سكر.
٢ كوب ماء	ملعقة عصير ليمون.
نصف ملعقة لون أصفر طبيعى	١ كوب كريمة.

الطريقة: ـ

ـ نعمل عصير المانجو بالطريقة المعروفة. وهى شق ثمار المانجو نصفين وملئها بالسكر وقفلها ثم تركها ساعة، وبعدها ينزع الجزء اللحمى باستخدام ملعقة.

ـ يدعك اللحم والسكر جيداً ويذاب السكر ثم يصفى الخليط بشاشة أو منخل، ويعبأ فى وعاء، ويكال.

ـ يضاف إلى عصير المانجو الماء وعصير الليمون واللون الأصفر ويقلب الخليط، ثم يخفق بمضرب سلك.

ـ تخفق الكريمة ثم تضاف إلى المزيج السابق. ويعاد خفق الجميع جيداً ثم يصب فى قوالب الثلج وتترك بالفريزر عدة ساعات حتى تتجمد.

ـ تخرج من الفريزر ثم يعاد خفقها بمضرب السلك ـ الخلاط الكهربى حتى نحصل على خليط ناعماً هشاً ـ ثم يصب فى قوالب مرة أخرى ويترك بالفريزر حتى يجمد، ويقدم فى كؤوس أو أطباق زجاجية صغيرة.

*****

جيلاتى الأناناس

المقادير: ـ

١ كوب أناناس. واحد ونصف فنجان كريمة. ١ فنجان سكر.

ملعقة صغيرة عصير ليمون. ١ فنجان ماء.

الطريقة: ـ

ـ يقشر الأناناس ويقطع إلى قطع صغيرة ثم يضاف إليه عصير الليمون ويترك قليلاً ـ ثم يذاب السكر فى الماء على نار هادئة ويرفع عن النار ويترك يبرد.

ـ يضاف الأناناس إلى محلول السكر ويخلط جيداً بخلاط كهربى ثم يضاف إليه الكريمة ويعاد خفقه جيداً ـ ثم يصب فى قوالب الثلج، ويترك بالفريزر حتى يجمد.

ـ يعاد خفق الجيلاتى مرة ثانية بالخلاط الكهربى، ثم يعاد وضعه فى الفريزر حتى يتجمد، ثم يقدم فى أطباق زجاجية صغيرة.

*****

جيلاتى القهوة

المقادير: ـ

واحد وربع فنجان حليب. ٢ صفار بيضة. ١ فنجان سكر.

٢ بياض بيضة. ١ فنجان كريمة أو قشدة.

٣ ملعقة مسحوق قهوة. ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة: ـ

ـ يذاب السكر فى الحليب على نار هادئة ثم يضاف إليه صفار البيض المخفوق

جيداً مع التقليب المستمر حتى يتكثف الخليط قليلاً.

- يضاف مسحوق (البن)، والفانيليا والتقليب حتى يذوب ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد.

- يخفق بياض البيض جيداً حتى يتكثف ثم يضاف إلى الخليط السابق (الحليب والبن وصفار البيض).

- تخفق القشدة أو الكريمة ثم تضاف إلى المزيج السابق، يعاد خفق المزيج جيداً بواسطة الخلاط الكهربى، ويصب فى قوالب الثلج ويترك بالفريزر عدة ساعات حتى يجمد.

- يعاد خفقه وتجميده، ثم تقديمه فى كؤوس زجاجية.

*****

جيلاتى الموز

المقادير: -

٣ أصابع موز ناضجة	واحد ونصف فنجان كريمة.
واحد ونصف فنجان حليب	واحد ونصف فنجان سكر.
نصف ملعقة صغيرة لون أصفر	نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة: -

- يذاب السكر فى الحليب الدافئ، ويرفع على نار هادئة، ثم يترك قليلاً يبرد، وتقشر أصابع الموز وتقطع إلى شرائح ثم تهرس بخلاط كهربى.

- يضاف الموز المهروس إلى الحليب ويضاف إليهم عصير الليمون واللون الأصفر الطبيعى، ويخلط جيداً، ثم تخفق الكريمة وتضاف إلى المزيج السابق، ويعاد الخفق بالخلاط الكهربى حتى نحصل على مزيج ناعمٍ هشٍ.

- يصب فى قوالب التثليج ويحفظ بالفريزر حتى يجمد، ثم يعاد خفقه وتجميده بالفريزر، ويقدم فى كؤوس أو أطباق زجاجية صغيرة مجملاً بشرائح الموز أو بالفستق.

جيلاتى الفراولة

المقادير: ـ

نصف كيلو فراولة نصف ملعقة عصير ليمون.

١ كوب كريمة ٥ حبات فراولة للتزيين. نصف كوب سكر.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفراولة جيداً وتقطف العروق الخضراء، ثم تقطع الثمار إلى نصفين وتوضع بطبق مسطح، وترش بالسكر، وتترك لمدة نصف ساعة. ثم تعصر بالخلاط الكهربى، أو تضرب بمضرب سلك.

ـ تخفق الكريمة حتى تغلظ وتكون هشة ثم تضاف إليها عصير الفراولة ثم توضع فى قوالب الثلج، وتترك فى الفريزر حتى تتجمد.

ـ تغسل حبات الفراولة، ونخرج الجيلاتى من الفريزر، ثم نضعها فى إناء زجاجى عميق، ونضع بها حبات الفراولة ونقلب جيداً ثم نترك الإناء مرة ثانية فى الفريزر حتى يتجمد.

ـ يغرف الجيلاتى وبه حبات الفراولة فى كؤوس ويقدم.

*****

جيلاتى الكستردة بالنشا

المقادير: ـ

٢ كوب لبن. بيضة. نصف كوب سكر.

ملعقة صغيرة فانيليا. ملعقة كبيرة نشا. فستق.

الطريقة: ـ

ـ يذاب النشا فى قليل من اللبن الدافئ، بينما يغلى اللبن الباقى ويضاف إليه السكر ويقلب حتى يذوب ثم يضاف إلى النشا المذاب ويقلب جيداً ثم يرفع على نار هادئة مع التقليب لمدة ٣ دقائق، ويترك يبرد.

ـ تخفق البيضة ثم تضاف إلى قليل من المزيج السابق وتوضع فى حمام مائى

لمدة ٣ دقائق. ثم يضاف إليها الفانيليا.

- يخلط الجميع فى خلاط كهربى ثم يوضع فى إناء، ويحفظ بالفريزر بضع ساعات حتى يتجمد - ثم يقدم فى كؤوس زجاجية مجملاً بالفستق.

*****

جيلاتى الفانيليا

المقادير: -

٢ كوب حليب.	ملعقة كبيرة نشا أو دقيق.	٢ كوب كريمة.
ملعقة صغيرة فانيليا.	كوب سكر.	صفار ٣ بيضات.

الطريقة: -

- يذاب النشا فى قليل من اللبن ثم يرفع على نار هادئة ويضاف السكر مع التقليب المستمر حتى يذوب.

- يخفق صفار البيض ثم يضاف إليه قليل من الحليب السابق، ويخفق ثانياً ثم يصب فى وعاء اللبن المذاب فيه النشا والسكر ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يغلظ قوامه، ثم يترك ليبرد.

- تضاف الفانيليا والكريمة إلى المزيج ويخفق جيداً بالخلاط الكهربى ثم يصب فى قوالب الثلج وتترك بالفريزر حتى تتجمد.

- يخفق الجيلاتى مرة ثانية حتى يكون ناعماً هشاً ثم يوضع فى وعاء زجاجى ويترك ليتجمد بالفريزر، ثم يقدم فى كؤوس زجاجية ويجمل بجوز الهند المبشور، أو بالفستق.

- يمكن صب الجيلاتى فى كؤوس بها حبات من الفراولة أو شرائح الموز، وتقدم.

*****

جيلاتى الكمثرى بالزنجبيل

المقادير:-	نصف كيلو كمثرى	٢ فنجان لبن.
	١ فنجان سكر	١ فنجان كريمة أو قشدة.

١ ملعقة صغيرة عصير ليمون ١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الكمثرى ثم تقشر وتقطع إلى أربعة أقسام وتنزع منها البذور، ثم تقطع إلى قطع صغيرة ثم يضاف إليها القرفة وعصير الليمون ويفرم فى خلاط كهربى.

ـ يذاب السكر فى اللبن، ثم تخفق الكريمة أو القشدة حتى تصبح ناعمة هشة، وتضاف هى واللبن إلى خليط الكمثرى.

ـ يخفق المزيج السابق جيداً فى خلاط كهربى. ثم يصب فى قوالب التثليج وتوضع بالفريزر حتى تتجمد ثم يعاد خفقها وتجميدها، وتقدم فى كؤوس زجاجية.

*****

جيلاتى الفواكة بالشوكولاتة

المقادير: ـ

١٥٠ جرام من فاكهة (التفاح، الفراولة، المشمش) كوب حليب.

كوب قشدة. ٤ كوب جيلاتى فانيليا.

نصف كوب شوكولاته ١٢ قطعة من رقائق بسكويت.

كوب عصير فاكهة مكسرات مفرومة.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفاكهة جيداً، وتقطع إلى قطع صغيرة، وتقطع الشوكولاته وتذاب فى قليل من اللبن فى حمام مائى ساخن ثم تترك لتبرد.

ـ يجهز قالب الكيكة ـ متوسط الحجم ـ وذلك بأن يبلل بعصير الفاكهة ثم يندى البسكويت بعصير الفاكهة ويبطن به القالب من القاع والجوانب ثم يوضع به نصف مقدار الجيلاتى ويسوى السطح.

ـ ترص فوق الجيلاتى قطع الفاكهة بنظام، ثم المكسرات طبقة، ثم أخيراً طبقة

من البسكويت.

- تخفق نصف مقدار القشدة وتضاف إليها الشوكولاته المذابة وتخلط جيداً بها ثم تصب فوق البسكويت، ثم يغطى أخيراً ببقية الجيلاتى.

- يوضع القالب بالفريزر حتى يتجمد، وعند التقديم يوضع القالب فى حمام مائى دافئ لمدة ثوان حتى يسهل إخراجه، وقلبه فى طبق التقديم ويجمل ببقية القشدة المخفوقة بالشوكولاتة.

*****

جيلاتى الشوكولاتة

المقادير: -

نصف فنجان من مسحوق الكاكاو	٢ ملعقة كبيرة شوكولاتة.
١ فنجان سكر.	١ ملعقة صغيرة فانيليا.
٢ فنجان حليب	نصف فنجان لوز مقشر.
٢ فنجان كريمة أو قشدة	ذرة ملح.

الطريقة: -

- يسخن اللبن فى وعاء ويضاف إليه تدريجيا وبالتناوب مسحوق الكاكاو والسكر مع التقليب حتى يذوب، وذلك على نار هادئة، ثم يترك ليبرد.

- يضاف إلى مزيج اللبن الفانيليا، والملح والكريمة أو القشدة بعد خفقها بالخلاط الكهربى ويقلب جيداً.

- تقطع الشوكولاتة وتذاب فى قليل من اللبن فى حمام مائى ثم يضاف إليها اللوز المقشر وتضاف إلى المزيج السابق. ثم يخفق فى الخلاط الكهربى ويصب فى قوالب الثلج ويترك فى الفريزر حتى يتجمد.

- تعاد عملية خفق الجيلاتى المثلج، وصبه فى قوالب، أو كؤوس ووضعه فى الفريزر حتى يتجمد، ويقدم.

جيلاتى باللوز

المقادير: ـ

١٠٠ جرام لوز مقشر. ٤ كوب لبن حليب. ٥ جرام لوز مر.
٢ ملعقة ماء. ٢ كوب سكر. ٢كوب كريمة.

الطريقة: ـ

ـ يدق اللوز، ثم يفرم مع إضافة ملعقة ماء، وينقع فى الحليب لمدة ثلث ساعة.

ـ يضاف السكر ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب ثم يترك ليبرد، ثم تضاف الكريمة المخفوقة ويخفق المزيج جيداً حتى يصبح ناعماً هشاً.

ـ يصفى المزيج ثم يوضع فى ماكينة صنع الجيلاتى حتى يتجمد.

ـ يصب فى قوالب الثلج ويوضع بالفريزر ويقدم فى كؤوس.

*****

جيلاتى خلاصة اللوز

المقادير: ـ

١ فنجان عصير لوز مفروم. ٢ كوب سكر. بياض بيضتين.
ملعقة صغيرة فانيليا. ٢ كوب كريمة أو قشدة. ٢ كوب ماء.

الطريقة: ـ

ـ يجهز الشراب السكرى بإذابة السكر فى الماء على نار هادئة ثم يضاف إليه الفانيليا مع التقليب. ثم يترك يبرد.

ـ يضاف إليه عصير اللوز المفروم ويخلط جيداً بخلاط كهربى ثم تضاف الكريمة المخفوقة إلى الخليط ويخلط بالخلاط ـ وأثناء ذلك تضاف بياض البيضتين، ويستمر الخفق حتى يصير المزيج ناعماً هشاً.

ـ يصب فى قوالب وتجمد فى الفريزر، أو توضع فى ماكينة الجيلاتى وتدار حتى يجمد الجيلاتى ثم يوضع بالفريزر لحين استعماله.

جيلاتى الفستق بالكريمة

المقادير: ـ

٧٥ جرام فستق مقشر	٢ كوب كريمة.
٥٠ جرام لوز مقشر	ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور.
٢ كوب سكر	ملعقة صغيرة قشر برتقال مبشور.
٣ كوب ماء	نصف ملعقة لون أخضر.

الطريقة: ـ

ـ يذاب السكر فى الماء على نار هادئة، ثم يضاف إليه قشر الليمون المبشور وقشر البرتقال المبشور ويقلب جيداً ـ ثم يترك ليبرد.

ـ يضاف إليها الفستق المقشر واللوز المقشر وتترك لمدة ساعة ثم يضاف إليها الكريمة المخفوقة، واللون الأخضر.

ـ يصفى الخليط بمنخل سلك. ثم يوضع فى ماكينة الجيلاتى وتدار حتى يتجمد الجيلاتى ويوضع فى قوالب بالفريزر.

ـ أو يخفق الخليط جيداً بواسطة الخلاط الكهربى حتى يصبح ناعماً هشاً ثم يوضع فى قوالب الثلج ويترك بالفريزر لمدة ساعتين حتى يتجمد ثم يقدم فى كؤوس زجاجية.

*****

جيلاتى الشاى

المقادير: ـ

٢ ملعقة كبيرة شاى ناعم.	٢ كوب سكر.	١ كوب ماء.
٢ كوب كريمة أو قشدة.	٢ كوب لبن حليب.	نصف ملعقة فانيليا.

الطريقة:

ـ يغلى الشاى فى الماء ثم يصفى ويمزج بالحليب الساخن ثم يضاف السكر ويقلب جيداً حتى يذوب. وتضاف الفانيليا.

ـ تضاف القشدة أو الكريمة وتخفق جيداً ثم توضع فى ماكينة الجيلاتى وتدار حتى يتجمد الجيلاتى أو تخفق بواسطة خلاط كهربى حتى يصبح الخليط ناعماً هشاً ثم يوضع فى قوالب الثلج ويترك بالفريزر ٣ ساعات حتى يتجمد ثم يقدم فى أكواب زجاجية.

*****

جيلاتى المشمش

المقادير: ـ

١ كيلو مشمش ناضج ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون.

١ كوب سكر ٢ كوب كريمة. ٢ كوب ماء.

الطريقة: ـ

ـ يغسل المشمش جيداً ثم يشق نصفين وينزع النوى ثم يقطع قطعاً صغيرة ويوضع بالخلاط الكهربى على دفعات مع إضافة ملعقة ماء ويخلط جيداً ثم يصفى.

ـ يذاب السكر فى الماء على نار هادئة ثم يترك ليبرد ويضاف إليه عصير الليمون وعصير المشمش ويخلط.

ـ تضاف الكريمة المخفوقة إلى المزيج ويقلب الجميع ثم يوضع بماكينة الجيلاتى وتدار حتى يتجمد ثم يوضع بالفريزر أو يخفق المزيج جيداً بالخلاط الكهربى حتى يصبح ناعماً هشاً، ثم يوضع بقوالب الثلج ويترك بالفريزر حتى يتجمد ثم يقدم فى أطباق زجاجية ويجمل بحبات المشمش منزوعة النوى.

*****

جيلاتى الموز

المقادير: ـ

١ كيلو موز. عصير ٣ ليمونات. ٤ كوب حليب.

ملعقة صغيرة فانيليا. ٢ كوب سكر . ١ كوب كريمة.

الطريقة: ـ

ـ يذاب السكر فى الحليب على نار هادئة ثم يترك ليبرد قليلاً ويضاف إليه الفانيليا ويقلب بمعلقة.

ـ يقشر الموز ويقطع إلى شرائح بسمك ٢ سم وتنقع فى الحليب المنكه لمدة ساعتين ونصف ثم يخفق فى الخلاط الكهربى ويصفى.

ـ تضاف إليه الكريمة المخفوقة ثم يعاد خفقه ويوضع بماكينة الجيلاتى وتدار حتى يتجمد. أو يضاف فى قوالب وتوضع بالفريزر، ثم يعاد خفقها حتى تصبح ناعمة هشة، وتصب فى قوالب الثلج وتترك بالفريزر ساعتين، ثم تقدم فى أطباق زجاجية.

*****

جيلاتى اليوسفى

المقادير: ـ

٢ كيلو يوسفى ناضج. ٢ كوب سكر. ٢ برتقالة كبيرة.

١ كوب كريمة. ٢ ليمونة. نصف ملعقة صغيرة فانليا.

٤ كوب ماء

الطريقة: ـ

ـ يذاب السكر فى الماء ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف إليه قشر ٨ ثمار يوسفى ويترك منقوعاً به لمدة ساعة حتى يبرد.

ـ يصفى المحلول السابق ويضاف إليه الفانيليا وعصير ١٠ ثمار يوسفى، وعصير برتقالتين، وعصير ليمونتين ويخلط جيداً.

ـ تضاف الكريمة ويخفق المزيج جيداً بخلاط كهربى ثم يوضع فى ماكينة الجيلاتى وتدار حتى يجمد، ثم يوضع بالثلاجة. أو يصب فى قوالب وتوضع بالفريزر لمدة ساعتين ثم يعاد خفقها وتجميدها ثم تقدم فى أطباق زجاجية.

*****

جيلاتى الشمام

المقادير: ـ

١ كيلو شمام ناضج. ٤ كوب ماء. ٢ برتقالة كبيرة.

٢ كوب سكر. ٢ ليمونة. ١ كوب كريمة.

١ ملعقة زهر البرتقال (أو ماء الورد) .

الطريقة: ـ

ـ يقشر الشمام ويقطع الجزء اللحمى إلى قطع صغيرة ثم تضاف إلى الشراب السكرى الذى يعمل بإذابة السكر فى الماء المغلى ثم يترك ليرد.

ـ يمزج الشمام بالمحلول جيداً ثم يضرب فى الخلاط الكهربى ويصفى .

ـ يضاف إلى عصير الشمام عصير برتقالتين، وعصير ليمونتين وملعقة من زهر البرتقال ـ أو تستبدل بملعقة من ماء الزهر. ثم يصفى.

ـ تضاف الكريمة ويخفق المزيج جيداً، ثم يوضع بماكينة الجيلاتى وتدار حتى يجمد. ثم يصب فى قوالب ويوضع بالثلاجة. أو يوضع فى قوالب الثلج ويترك بالفريزر لمدة ساعتين ثم يعاد خفقه فى الخلاط الكهربى ويترك بالفريزر حتى يتجمد ـ ثم يقدم فى أطباق زجاجية.

*****

جيلاتى العنب

المقادير: ـ

لتر من عصير العنب. ١ كوب كريمة. عصير ٣ ليمونات.

نصف ملعقة لون أخضر. ١ كوب سكر ناعم.

الطريقة: ـ

ـ يغسل العنب ويعصر ويصفى ويكال (١) لتر من العصير (٤ أكواب) ثم يضاف إليه السكر وعصير الليمون، واللون الأخضر الطبيعى ـ ويخفق الجميع جيداً.

ـ تضاف إليه الكريمة المخفوقة ثم يخلط جيداً، ويوضع بعدها فى ماكينة الجيلاتى وتدار حتى يجمد، ثم يوضع بالفريزر أو يصب بعد أن يخفق جيداً بخلاط كهربى ـ فى قالب ثلج ويترك بالفريزر ساعتين ثم يعاد خفقه حتى يصبح ناعماً هشاً. ويصب أخيراً فى أطباق زجاجية ويترك بالفريزر حتى يتجمد، ويقدم مجملاً بحبات من العنب.

*****

جيلاتى الخوخ

المقادير: ـ

١ كيلو خوخ ناضج — ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون.

١ كوب سكر — ٢ كوب كريمة.

١ كوب ماء — نصف ملعقة صغيرة لون أحمر.

الطريقة: ـ

ـ نفس خطوات عمل جيلاتى المشمش مع إضافة اللون الأحمر ليعطى لون الخوخ الطبيعى.

*****

جلاس كارمن

المقادير: ـ

١ كوب من جيلاتى الفراولة. — ١ كوب من جيلاتى الفانيليا.

١ كوب من جيلاتى القهوة.

الطريقة: ـ

نحضر قالب مستطيل ومضلع ويبطن برقائق البسكويت، ثم يملأ بجيلاتى الفراولة ثم طبقة من جيلاتى القهوة ثم طبقة من جيلاتى الفانيليا ويسوى السطح.

ـ تترك بالفريزر لمدة ساعتين، ثم تغرف على طبق زجاجى وتقدم فى الحال.

جيلاتى السحلب

المقادير: ـ

٤ كوب لبن حليب. ملعقة سحلب. ١ كوب سكر.
ملعقة صغيرة فانيليا. ١ ملعقة نشا.

الطريقة: ـ

ـ يذاب النشا فى الماء البارد ويضاف إليه مقدار ٢ كوب من الحليب المغلى المحلى بالسكر مع التقليب الجيد. ويرفع على النار الهادئة حتى ينضج النشا ـ مع استمرار التقليب.

ـ يمزج السحلب جيداً بقليل من الماء ويضاف إليه المقدار المتبقى من الحليب المغلى مع التقليب الجيد. ويرفع على النار حتى يغلى ويغلظ قوامه.

ـ يضاف خليط النشا إلى خليط السحلب ويمزج جيداً ويترك حتى يبرد تماماً ثم يوضع فى ماكينة الجيلاتى وتدار حتى يجمد ويقدم فى أطباق زجاجية مجملاً بالفستق.

*****

جيلاتى التين

المقادير: ـ

١ كوب تين مفروم. صفار بيضتان. ١ كوب حليب.
بياض بيضتان. نصف كوب كريمة.
نصف ملعقة صغيرة فانيليا. ٣ ملعقة كبيرة سكر. ذرة ملح.

الطريقة: ـ

ـ يضاف الحليب الدافئ إلى صفار البيض المخفوق ويقلب بملعقة ثم يصفى ويطبخ فى حمام مائى مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوام الخليط وينضج البيض ـ يرفع عن النار ثم يصب فى وعاء آخر ويترك ليبرد.

- يضاف إليه السكر والفانيليا ويقلب جيداً حتى يذوب السكر. ثم يضاف إليه ذرة الملح والتين المفروم ناعماً، وبياض البيض المخفوق جيداً.

- يضرب الخليط جيداً بالخلاط ثم يوضع فى قوالب وتترك فى الفريزر حتى تتجمد وتقدم فى كؤوس زجاجية.

*****

جلاس بلومبير

المقادير: -

نصف كيلو موز.	ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور.	٤ كوب ماء.
ربع كيلو أناناس.	٢ كوب سكر.	ملعقة صغيرة لوز مقشر.
كوب كريمة.	نصف ملعقة فانيليا.	٢ كوب كريم شانتى.

الطريقة: -

- يقشر الموز ثم يقطع قطعاً رفيعة ويوضع فى إناء به مقدار ٢ كوب من الشراب السكرى الدافئ المضاف إليه الفانيليا.

- يضاف إليه قشر الليمون ويترك منقوعاً لمدة ساعة يصفى بعدها بمنخل سلك، ويضاف إليه مقدار ٢ كوب شراب بارد وكوب من الكريمة الطازجة، ويخلط جيداً.

- يوضع فى ماكينة الجيلاتى وتدار حتى يتجمد، أو يوضع فى قوالب ويترك بالفريزر ساعتين، ثم يعاد خفقه بخلاط كهربى ثم يصب فى قوالب ويترك بالفريزر حتى يتجمد. وعندها يضاف إليه كريم شانتى.

- يحضر قالب بيضاوى ويبطن من الأرضية والجوانب بالجيلاتى. ثم يوضع على باقى الجيلاتى مقدار ربع كيلو أناناس مسكر ومقطع قطعاً صغيرة ويملأ به داخل القالب البيضاوى ثم يترك بالفريزر لمدة ساعتين.

وعند التقديم يغسل القالب بماء بارد ويقلب على صحن مزين بورق دانتيل، ويمكن تزيين القالب باللوز المقشر، وتقدم.

موسى الفواكه والكريمة

*** يجهز الموسى من الفواكه بالطريقة التالية:**

ـ نسوى مقدار من الشراب السكرى ثم نتركه يبرد قليلاً، ثم نمزج به نفس المقدار من الفواكة المعصورة المصفاة ـ من أى نوع.

ـ نمزج به مقدار الضعف (مرتين) من كريم شانتى مخفوق جيداً ثم نضع له روائح عطرة (نكهة) تناسب نوع الفاكهة المركب منها (الموسى».

ـ يجب أن تكون الفاكهة والشراب باردة قبل مزجها بالكريمة، وبعدها تعبأ فى القالب ويغطى ويترك فى الثلاجة لمدة من ٢ ـ ٣ ساعات.

*** ويجهز الموسى بالكريمة كالآتى: ـ**

ـ فى وعاء يتم خفق صفار ٤ بيضات بمضرب سلك ثم يضاف إليها مقدار كوب من شراب سكرى ساخن جداً مع استمرار الخفق بمضرب السلك. ثم يوضع فى حمام مائى ساخن، ويرفع على نار متوسطة ويقلب من وقت لآخر مع وضع كوب فانيليا.

ـ وعندما يتحمر البيض بدون غليان يرفع من فوق النار ويخفق جيداً حتى يصبح هشاً (يفضل أن يكون الخفق على مكعبات الثلج). ثم نضع له ٣ كوب كريمة مخفوقة، ويضاف له بياض ٣ بيضات مخفوقة. (وهذه طريقة تحضير الموسى بالفانيليا).

ـ يمكن إضافة الشوكولاتة، ومزجها باللوز، أو الفستق المفروم. يعبأ فى قوالب الجيلاتى ويغطى ويترك فى الفريزر لحين الطلب.

موسى التفاح

المقادير: ـ

نصف كيلو تفاح.	عصير ليمونتان.	صفار بيضتان.
رشة قرفة مطحونة.	بياض بيضتان.	ملعقة ماء.

الطريقة: ـ

ـ يغسل التفاح ثم يقشر ويقطع إلى حلقات رفيعة ويوضع فى إناء ويضاف إليه ملعقة ماء ويغطى ويرفع على نار هادئة حتى ينضج.

ـ يرفع عن النار ثم يهرس جيداً ويترك ليبرد. ثم يضاف إليه صفار البيض المخفوق. ثم يضاف بياض البيض المخفوق جيداً. وتضاف القرفة. ويخلط المزيج ويصب فى أكواب ويترك بالثلاجة لمدة ساعة ثم يقدم مع كاسات الجيلاتى المتنوعة.

بومب أفريكان

المقادير: ـ جيلاتى شوكولاتة موسى المشمش.

الطريقة: ـ

يمكن عمل موسى المشمش كما وضحنا فى الطرق السابقة، ويمكن عمل ذلك لأنواع أخرى من الفاكهة مثل الكمثرى والخوخ، واليوسفى والفراولة. وأيضا بالمكسرات مثل الفستق.

ـ يبطن قالب على شكل نصف كرة من الداخل بجيلاتى الشوكولاته ثم يملأ بقية القالب من الداخل بموسى المشمش.

ـ يوضع القالب فى الثلاجة لحين تقديمه. وذلك بأن يقلب على طبق زجاجى.

*****

بومب المشمش

المقادير: ـ جيلاتى المشمش. وموسى المشمش. ومربة المشمش.

الطريقة: ـ

ـ يبطن القالب (على شكل نصف كرة) من القاع والجوانب بجيلاتى المشمش ويملأ فى الوسط بطبقات كالآتى: طبقة من الموسى، وأخرى من المربة، وهكذا حتى يملأ القالب.

ـ يترك بالثلاجة لحين تقديمه.

بومب أيدا

المقادير: ـ

جيلاتى فراولة. موسى فراولة. كريم شانتى.

الطريقة: ـ

ـ يبطن القالب نصف الكروى من القاع والجوانب بجيلاتى الفراولة ثم يملأ من الداخل بموسى الفراولة، ويترك بالثلاجة، وعند تقديمه يغطى بكريم شانتى بعد أن يقلب على طبق زجاجى.

*****

بومب أمريكان

المقادير: جيلاتى فراولة. موسى اليوسفى. جيلاتى الفستق.

الطريقة: ـ

ـ يبطن القالب بجيلاتى الفراولة ثم يملأ من الداخل بموسى اليوسفى وبعد أن يقلب على الطبق يجمل بجيلاتى الفستق.

*****

بومب دوشيز

المقادير: ـ

جيلاتى الأناناس. موسى الكمثرى. مكسرات.

الطريقة: ـ

ـ يبطن القالب بجيلاتى الأناناس، ويملأ من الداخل بموسى الكمثرى ويجمل بالمكسرات.

*****

بومب الفراولة (الفريز)

المقادير: ـ

جيلاتى فراولة.　موسى الفراولة.　ثمار الفراولة.

الطريقة: ـ

ـ يبطن القالب بجيلاتى الفراولة ويملأ من الداخل بموسى الفراولة ممزوجاً بفراولة مقطعة قطعاً صغيرة.

كوب فينو

المقادير: ـ

جيلاتى فانيليا.　كريم شانتى.　فراولة.　خوخ.

الطريقة: ـ

يملأ كأس زجاجى مقدار نصفه بجيلاتى الفانيليا، ثم يوضع فى الوسط نصف خوخة مسواه فى شراب الفانيليا (ناضجة) وفوقها يوضع واحدة من ثمار الفراولة، ويصب حول الخوخة بكريم شانتى بواسطة كيس التنبيب (التزيين) وتقدم.

*****

كافييه أجلاسيه

المقادير: ـ

٢ كوب قهوة فرنساوى.　١كوب سكر.　٢كوب حليب.

تجهز القهوة الفرنساوى ويضاف إليها الحليب، والسكر ويقلب جيداً ثم تصفى بشاشة، وتوضع فى إناء وتترك بالثلاجة، وتقدم عند الطلب.

*****

سلطة الفواكه

تعمل من الفاكهة الموجودة بالموسم (الطازجة)، أو المحفوظة داخل العلب أو من كلتيهما مثل الخوخ، والتفاح والكمثرى، والمشمش، والفراولة، والعنب

واليوسفى والبرتقال، والموز والشمام، والجريب فروت (الليمون الهندى) وتجهز الفاكهة حسب نوعها. فالتفاح والكمثرى والموز تقشر وتقطع إلى قطع صغيرة مناسبة. والبرتقال واليوسفى تفصص وتنزع بذورها. والمشمش والخوخ ينزع النوى ويقطع أربعة.

ويجهز محلول سكرى بغلى مقدار من السكر فى الماء ثم يترك ليبرد، ثم يضاف إلى الفواكة الموضحة. أو يضاف إليها عصير الفواكة.

ـ تبرد السلطة قبل تقديمها بساعة على الأقل، ويمكن تقديمها مع رقائق البسكويت، أو أى نوع آخر من البسكويت.

سلطة فواكه(١)

المقادير: ـ

ربع كيلو فراولة. عدد ٢ من ثمار الكمثرى. ربع كيلو مشمش.

نصف كوب شراب سكرى. ٣ أصابع موز.

٢ علبة زبادى. أو كوب عصير فراولة. كوب كريمة.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفاكهة جيداً، وفى طبق بيضاوى نقوم برص الثمار بعد تجهيزها وذلك بأن تشق الكمثرى اثنين، وتقطع قطعاً صغيرة بسمك ٢ سم ويقطع المشمش أربعة أقسام بعد نزع النوى، والموز إلى شرائح دائرية بعد تقشيره. والفراولة تقطع اثنين.

ـ ترص طبقة من الكمثرى ثم فوقها طبقة من الموز ثم المشمش ثم الفراولة أخيرًا بنظام دقيق.

ـ يصب فوق السلطة عصير الفراولة ـ أو الشراب السكرى، وتجمل بالزبادى، أو بكريم شانتى ـ ويمكن تقديمها مع السلطة فى طبق خاص وتترك بالثلاجة لمدة ساعة قبل تقديمها.

سلطة فواكة(٢)

المقادير: ـ

عدد ٢ أصابع موز. ربع كيلو أناناس. عدد ٢ ثمار التفاح.

(أو كوب من عصير الأناناس). ربع كيلو عنب.

١ كوب شراب سكرى.

الطريقة: ـ

ـ تجهز الفاكهة بعد غسلها. وترص فى طبق بيضاوى فى طبقات قطع التفاح ثم شرائح الموز. ثم حبات العنب، وتسقى بعصير الأناناس أو الشراب السكرى.

ـ ويقدم معها طبق كريمة، أو تجمل بالزبادى أو بالكريمة وتترك بالثلاجة لمدة ساعة قبل تقديمها.

ويمكن عمل أنواع أخرى من سلطة الفاكهة بحسب وجودها فى الموسم.

*****

الكاساتا الفرنسية

المقادير: ـ

٢ كوب كريمة. ٦ بيضات. ١ كوب سكر ناعم.

نصف ملعقة فانيليا. كوب من فواكة مسكرة وبندق.

الطريقة: ـ

ـ يخفق البيض ويضاف إليه السكر ونصف مقدار الكريمة ويقلب الجميع جيدا ثم يوضع فى حمام مائى دافئ، ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يغلظ قوامه قليلاً.

ـ ترفع عن النار ويضاف إليها ـ بعد أن تبرد ـ باقى الكريمة وتضاف الفانيليا وتقلب جيداً ثم توضع فى ماكينة صنع الجيلاتى وتدار حتى تصل إلى نصف مرحلة التجمد.

ـ أو توضع فى قالب الثلج وتترك بالفريزر حتى تصل إلى نصف حالة التجمد وبعد ذلك تضاف الفاكهة المسكرة والمكسرات (بندق ـ لوز) المفروم غليظاً ثم تعاد إلى الفريزر حتى تجمد تماماً.

ـ تقدم على طبق زجاجى، ومعها شرائح البسكويت.

*****

سوفليه الشوكولاتة المثلج

المقادير: ـ

١ كوب كريمة مخفوقة. ٤ بيضات. ملعقة سكر ناعم.

ربع ملعقة صغيرة فانيليا. ملعقة شوكولاتة. كوب من ألماظية باردة.

الطريقة: ـ

ـ يخفق صفار البيض والسكر جيداً فى حمام مائى ـ على نار هادئة ـ مع التقليب حتى يغلظ قليلاً ثم تضاف الشوكولاتة بعد إذابتها فى قليل من الماء وتقلب جيداً، ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد.

ـ يضاف إلى الخليط الألماظية الباردة والكريمة المخفوقة، ثم يخفق بياض البيض جيداً حتى يجمد وتضاف إليه الفانيليا، ويقلب مع الخليط.

ـ يصب الخليط فى قالب ويوضع بالفريزر حتى يجمد، ويقدم.

*****

اللبن الزبادى

المقادير: ـ

٢ كوب لبن حليب. ١ ملعقة صغيرة لبن زبادى (مضى عليه يوم).

الطريقة: ـ

ـ يغلى الحليب لمدة ١٠ دقائق مع التقليب المستمر، ثم يعبأ فى أكواب الزبادى، أو كؤوس زجاجية.

- تمزج قطعة الزبادى البايت (الخميرة) بقليل من الحليب ثم تضاف إلى الأكواب برفق ودون تقليب، وتوضع من أحد جوانب الكوب.

- توضع الأكواب فى صينية بها ماء دافئ، وتحفظ فى مكان دافئ مغلق عدة ساعات حتى يتكون الزبادى وبعدها يترك ليبرد، ثم يحفظ فى الثلاجة.

*****

جيلى الفراولة

المقادير: -

نصف كيلو فراولة. كوب ماء. نصف كوب سكر.

قليل من اللون الأحمر النباتى. نصف ملعقة كبيرة جيلاتين.

الطريقة: -

- تغسل الفراولة جيداً، ثم يضاف إليها السكر فى طبقات متبادلة مع ثمار الفراولة وتترك لمدة ساعة، توضع بعدها فى قطعة قماش نظيفة وتعصر جيداً لاستخرج العصير.

- نأخذ مقدار ١ كوب من عصير الفراولة.

- يقطع الجيلاتين ويذاب فى مقدار الماء على نار هادئة ثم يضاف إلى عصير الفراولة ويقلب جيداً، ويضاف اللون الأحمر مع التقليب.

- يصفى المزيج ثم يصب فى قالب مبلل ويترك حتى يتجمد. ثم يقلب فى طبق التقديم ويجمل بحبات الفراولة ويقدم بارداً.

*****

جيلى الحليب

المقادير: -

٢ كوب حليب. ٢ ملعقة ماء دافئ. نصف ملعقة جيلاتين.

١ ملعقة صغيرة فانيليا. نصف كوب سكر.

الطريقة: ـ

ـ يقطع الجيلاتين إلى قطع صغيرة ثم ينقع فى ٢ ملعقة ماء لمدة ٥ دقائق ثم يرفع على نار هادئة حتى يذوب.

ـ يضاف الجيلاتين المذاب إلى اللبن المغلى ويقلب جيداً ثم يحلى بالسكر وتضاف الفانيليا ويترك قليلاً ليبرد ثم يصفى فى قالب مبلل بالماء ويترك فى مكان بارد أو فى الثلاجة حتى يجمد.

ـ يقلب فى طبق التقديم ويجمل بالمكسرات. ويقدم بارداً.

جيلى الحليب بالشوكولاتة

المقادير: ـ

٢ كوب حليب. ١ ملعقة كبيرة شوكولاتة. نصف ملعقة جيلاتين.

١ ملعقة صغيرة فانيليا. نصف كوب سكر. ٢ ملعقة ماء.

الطريقة: ـ

ـ تقطع الشوكولاتة ثم تذاب فى قليل من الحليب على نار هادئة، ثم يقطع الجيلاتين ويذاب فى مقدار الماء على نار هادئة ثم يضاف الجيلاتين المذاب إلى الحليب الساخن ويقلب جيداً.

ـ تضاف الشوكولاتة المذابة إلى الحليب وتقلب جيداً، ثم تضاف الفانيليا والسكر مع التقليب حتى يذوب ثم يترك قليلاً ليبرد.

ـ يصفى فى قالب مبلل بالماء ويترك فى مكان بارد حتى يجمد ثم يقلب فى طبق التقديم ويقدم بارداً.

يمكن استبدال الشوكولاتة بمقدار ملعقة كبيرة كاكاو تذاب فى الحليب الدافىء ثم تضاف إلى بقية المقادير السابقة لعمل الجيلى.

*****

جيلى القهوة بعين الجمل

المقادير: ـ

٢ كوب حليب. نصف ملعقة جيلاتين.

نصف كوب عين جمل مفروم. ١ ملعقة روح القهوة.

ربع كوب زنجبيل مفروم. نصف ملعقة فانيليا.

٣ ملعقة كبيرة سكر ناعم. ٣ بيضات.

الطريقة: ـ

ـ يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء على نار هادئة، ويغلى الحليب ويحلى بالسكر ثم يخفق صفار البيض ويضاف للحليب، ثم تضاف روح القهوة ويقلب المزيج جيداً.

ـ يضاف الجيلاتين المذاب والفانيليا، وتمزج جيداً ثم يترك قليلاً ليبرد.

ـ يخفق بياض البيض جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق، ثم يضاف عين الجمل المفروم والزنجبيل المطحون ويقلب الخليط جيداً ثم يصفى ويصب فى قالب مبلل بالماء ويترك فى مكان بارد أو فى الثلاجة حتى يجمد.

ـ يقلب فى طبق التقديم، ويقدم بارداً.

*****

جيلى الحليب الفاخر

المقادير: ـ

٢ كوب حليب. ٢ ملعقة كبيرة سكر. ربع كوب كريمة.

نصف ملعقة فانيليا. نصف ملعقة جيلاتين. ٢ ملعقة ماء دافئ.

نصف ملعقة لون أخضر طبيعى.

الطريقة: ـ

ـ تخفق الكريمة حتى تصبح ناعمة هشة ثم يضاف إليها الحليب البارد ويحلى

بالسكر.

- يقطع الجيلاتين ويذاب فى الماء على نار هادئة ثم يضاف إلى الحليب والكريمة، وتضاف الفانيليا واللون ويقلب جيداً.

- يصفى المزيج فى قالب مبلل بالماء ويترك ليبرد فى مكان بارد أو فى الثلاجة، ثم يقلب على طبق التقديم ويجمل بالمكسرات.

*****

جيلى العنب الأسود

المقادير: -

نصف كيلو عنب أسود. نصف ملعقة جيلاتين. كوب ماء.

قليل من اللون الأحمر. ٢ ملعقة كبيرة سكر.

الطريقة:-

- يغسل العنب جيداً، ثم يعصر فى خلاط كهربى، ويصفى ويؤخذ مقدار كوب منه. وتقطع الجيلاتين وتذاب فى مقدار من الماء الدافئ ثم تضاف إلى عصير العنب.

- يضاف الماء والسكر ويقلب المزيج جيداً، ثم يضاف اللون الأحمر تدريجيا حتى نحصل على لون قرمزى، ويصفى المزيج فى قالب مبلل بالماء ويترك فى مكان بارد حتى يتجمد.

- يقلب فى طبق التقديم ويجمل الجيلى بحلقة من حبات من العنب منزوع البذور ويقدم بارداً.

*****

جيلى العنب البناتى

المقادير: -

نصف كيلو عنب بناتى. نصف ملعقة جيلاتين. كوب ماء.

قليل من اللون الأخضر.　　　٢ ملعقة كبيرة سكر.

الطريقة: ـ

نفس خطوات العنب الأسود. ويكون خفيفا باللون الأخضر وتجمل بحلقة من العنب البناتى.

*****

جيلى الليمون

المقادير: ـ

٣ ملعقة كبيرة عصير ليمون.　　　٤ ملاعق كبيرة سكر.

٢ كوب ماء.　　　نصف ملعقة جيلاتين.

الطريقة: ـ

ـ يغسل الليمون قبل عصره، ثم يجفف ويكحت قشره بقطع من السكر (مكعبات السكر) لاستخراج نكهة الليمون ـ ثم يوضع الماء والسكر والجيلاتين فى إناء ويرفع على نار هادئة مع التقليب لإذابة السكر والجيلاتين.

ـ يضاف عصير الليمون للمزيج السابق ويقلب جيداً ثم يترك قليلاً ليبرد، ثم يصفى فى قالب مندى بالماء ويترك فى مكان بارد حتى يجمد.

ـ يقلب فى طبق التقديم، ويجمل بالفستق المفروم غليظاً.

*****

جيلى الليمون بالفواكه

المقادير:

٣ كوب من جيلى الليمون(المُعَّد سابقاً).

نصف كوب من حبات العنب البناتى.　　　٢ أصابع موز.

١٠ حبات فراولة.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفاكهة جيداً، ويقطع الموز بعد تقشيره إلى شرائح رفيعة (حلقات)، وتقطف أعناق الفراولة وتخلط الفاكهة معاً ثم تخلط بالجيلى برفق.

ـ يصب فى قالب مندى بالماء وتترك فى مكان بارد حتى تجمد ثم تقلب على طبق التقديم، وتقدم باردة.

*****

جيلى الفراولة بالموز

المقادير:

٢ كوب من جيلى الفراولة(المعد سابقا).

١٠ حبات من الفراولة. موزتان.

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفراولة وتقطف أعناقها وتقطع إلى أنصاف، ويقشر الموز ويقطع إلى حلقات رفيعة وتخلط معاً.

ـ يضاف خليط الموز والفراولة إلى جيلى الفراولة ويقلب الخليط برفق، ثم يصب فى قالب مندى بالماء، ويترك فى مكان بارد حتى يجمد.

ـ يقلب على طبق التقديم، ويقدم بارداً.

ـ يمكن عمل أنواع أخرى من الجيلى بخلطها ببعض الفاكهة المناسبة.

*****

كريمة بالفانيليا

المقادير: ـ

٢ كوب كريمة طازجة. نصف ملعقة جيلاتين.

نصف ملعقة صغيرة فانيليا. ٢ ملعقة كبيرة سكر.

الطريقة:

- تخفق الكريمة جيداً حتى يغلظ قوامها وتصبح ناعمة هشة. ثم يذاب الجيلاتين فى ملعقة ماء دافئ ويضاف إلى الكريمة المخفوقة ببطء مع استمرار التقليب.

- يضاف السكر والفانيليا مع التقليب. ثم يصب الخليط فى قالب مبلل بالماء ويترك ليبرد. ثم تقلب فى طبق التقديم وتقدم مع سلطة الفاكهة، أو مع أنواع الجاتوه والبسكويت

*****

كريمة بالمكسرات

المقادير: -

نفس المقادير السابقة. ٢ ملعقة فستق مفروم غليظاً.

الطريقة: -

- تعمل مثل كريمة الفانيليا، مع إضافة الفستق المفروم والتقليب الجيد، ثم تصب فى قالب مندى بالماء وتترك حتى تجمد ثم تقدم فى طبق.

*****

كريمة بالأناناس

المقادير: -

٢ كوب من كريمة الفانيليا. نصف كوب أناناس مقطع قطعاً صغيرة.

الطريقة: -

- يغسل الأناناس ويقطع قطعاً صغيرة ثم يعصر ويصفى ويضاف إلى كريمة الفانيليا بعد إعدادها.

- يقلب المزيج جيداً ثم يصب فى قالب مندى بالماء ويترك فى مكان بارد حتى يجمد، ويجمل بالفستق، أو جوز الهند المبشور بعد أن يقلب فى طبق التقديم.

كريمة بالفراولة

المقادير: ـ

ربع كوب فراولة.	٢ كوب كريمة فانيليا.

الطريقة: ـ

ـ تعد كريمة الفانيليا كما تبين سابقاً، ثم تغسل الفراولة وتجفف وتقطع نصفين وتضاف إلى الكريمة وتقلب معها برفق.

ـ تصب فى قوالب مبللة بالماء وتترك حتى تتجمد ـ ثم تقلب على طبق وتجمل بحبات الفراولة الصحيحة، أو بوردات من الكريمة المخفوقة، أو بالاثنين معاً.

ـ يمكن عصر الفراولة وتصفيتها وإضافتها للكريمة ثم تجميدها وتجميلها بحبات الفراولة.

*****

الكريمة بالمشمش

المقادير:

نصف كيلو مشمش.	نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون.

٢ كوب كريمة.	نصف ملعقة جيلاتين مذابة.

٢ ملعقة كبيرة سكر.

الطريقة: ـ

ـ يغسل المشمش جيداً، ثم ينزع النوى ويسلق مع قليل من الماء حتى ينضج ثم يصفى بمنخل، أو مصفاة ضيقة الثقوب ويؤخذ منه مقدار ٢ كوب من العصير.

ـ يضاف عصير الليمون إلى عصير المشمش ثم يحلى بالسكر ويضاف الجيلاتين المذاب مع التقليب حتى تبدأ فى التجمد.

ـ تصب فى قالب مندى بالماء وتترك فى مكان بارد حتى تتجمد ثم تقلب على

طبق التقديم وتجمل بحبات مشمش منزوعة النوى.

- يمكن عمل كريمة بالخوخ مثل كريمة المشمش، بنفس المقادير والخطوات مع استبدال المشمش بالخوخ.

*****

الكستردة

المقادير: -

٢ كوب حليب.	نصف ملعقة فانيليا.
٢ ملعقة كبيرة سكر.	٤ بيضات.

الطريقة: -

- يخفق البيض جيدًا ثم يضاف إلى الحليب الدافئ مع استمرار التقليب وترفع على نار هادئة أو توضع فى حمام مائى - ويستمر التقليب بملعقة حتى يزول طعم البيض.

- يرفع عن النار، أو الحمام المائى، ويصب فى سلطانية ثم يضاف إليه السكر والفانيليا ويقلب جيدًا حتى يذوب السكر، ويفضل التقليب من وقت لآخر حتى يبرد تمامًا ويكون جاهزًا للاستخدام.

*****

كريمة بالكستردة

المقادير: -

واحد ونصف كوب كستردة. نصف ملعقة جيلاتين.

نصف كوب كريمة. ٢ ملعقة كبيرة سكر. نصف ملعقة فانيليا.

الطريقة: -

- تضاف الكستردة إلى الكريمة بعد خفقها ثم تحلى بالسكر.

- يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء الدافئ ثم يضاف إلى الخليط السابق

وتضاف الفانيليا، ويقلب الخليط جيداً فى وعاء به ماء بارد حتى يبدأ فى التجمد.

- يصب فى قالب مندى بالماء ويترك حتى يجمد ثم يقلب على طبق التقديم.

*****

كريمة الكستردة بالقهوة

المقادير: -

واحد ونصف كوب كستردة.	٢ ملعقة كبيرة سكر.
نصف كوب كريمة.	نصف ملعقة جيلاتين.
ملعقة من روح القهوة.	ماء.

الطريقة: -

- تضاف روح القهوة للكستردة بدلاً من الفانيليا وتعمل بالطريقة السابقة، حتى تجمد، وتقدم على طبق مجملة بوردات من الكريمة المخفوقة

*****

كريمة الكستردة بالشوكولاتة

المقادير: -

واحد ونصف كوب كستردة.	نصف ملعقة جيلاتين.
نصف كوب كريمة.	٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم.
ملعقة كبيرة شوكولاتة.	نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

- تذاب الشوكولاتة فى قليل من اللبن، وتضاف إلى الكستردة الساخنة وتضاف الفانيليا وتقلب جيداً ثم تحلى بالسكر الناعم.

- تضاف الكريمة المخفوقة، ثم الجيلاتين المذاب فى الماء ويقلب الخليط جيداً ثم يصب فى قالب مندى بالماء ويترك ليجمد. ثم يقلب على طبق التقديم، وتقدم.

- يمكن عمل أصناف كثيرة من كريمة الكسترده بإضافة الفاكهة إليها مثل الفراولة أو الأناناس، أو الكريز، أو الموز - أو الزنجبيل بنفس الخطوات السابقة.

*****

شراب البرتقال

المقادير: -

٢ كيلو برتقال	ملعقة كبيرة عصير ليمون.
٧ أكواب سكر سنترفيش	نصف ملعقة بنزوات صوديوم.

الطريقة: -

- يغسل البرتقال جيدًا ويجفف، وتبشر بعض البرتقالات بشرًا خفيفًا، ثم يضاف لمقدار القشر المبشور وزنه من السكر ويدعك بملعقة ثم يترك قليلاً.

- يعصر البرتقال ويصفى بشاشة نظيفة، ، ثم يكال مقدار ٤ أكواب من العصير ويضاف إليها السكر تدريجيًا مع التقليب المستمر حتى يذوب تمامًا.

- يصفى العصير مرة ثانية ثم يضاف إليه عصير الليمون والبنزوات وتقلب جيدًا حتى يتم امتزاجها.

- يعصر قشر البرتقال المبشور لاستخراج الزيت منه، ويصفى، ثم يعبأ شراب البرتقال فى برطمانات نظيفة معقمة وجافة، وتغطى بطبقة من زيت البرتقال (المستخرج من القشر) ويمكن تغطيتها بطبقة من الشمع المصهور ثم تقفل البرطمانات الزجاجية بإحكام لحين فتحها واستعمالها فى عمل مشروب البرتقال المثلج.

(يجب أن تذيب بنزوات الصوديوم فى قليل من الشراب (العصير) قبل اضافتها إلى العصير كله لتمام امتزاجها).

*****

شراب الليمون

المقادير:

٢ كيلو ليمون بلدى.　　٥ أكواب سكر سنترفيش.

٤ كوب ماء.　　قليل من لون أخضر طبيعى.

الطريقة:

ـ يغسل الليمون ويجفف ثم يعصر ويصفى بشاشة نظيفة جافة، ويترك لمدة ٣ ساعات حتى يروق.

ـ يذاب السكر فى مقدار الماء على النار وينزع الريم من السطح كلما ظهر ويرفع الإناء عن النار ويضاف إليه ربع كوب من عصير الليمون السابق، ويقلب جيدًا. يترك قليلاً حتى يبرد.

ـ يضاف عصير الليمون المتبقى ويقلب المزيج جيدًا ثم يصفى بشاشة نظيفة، ويعبأ فى برطمانات زجاج نظيفة معقمة وتقفل بإحكام وتحفظ فى أماكن جافة التهوية لحين استخدامها فى عمل عصير الليمون المثلج.

*****

شراب الفراولة

المقادير:

١ كيلو فراولة.　　٢ ملعقة ليمون.　　١ كيلو سكر سنترفيش.

لون أحمر طبيعى (قليل).

الطريقة: ـ

ـ تغسل الفراولة، وتنزع كؤوسها ثم يعاد غسلها، وترص فى طبق كبير فى طبقات متبادلة مع السكر، وتترك لمدة ١٢ ساعة

ـ تقلب بملعقة لامتصاص السكر، ثم تعصر وتصفى فى شاشة ويضاف بقية السكر إلى العصير ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يتم ذوبان السكر ويترك

ليغلى ٥ دقائق ثم يرفع عن النار.

ـ يضاف عصير الليمون ويقلب فى المزيج ويترك قليلاً ليبرد ثم يصفى الشراب فى برطمانات زجاج معقمة وجافة، ويقفل بإحكام وتحفظ فى أماكن جافة وجيدة التهوية لحين استخدامها فى عمل العصير.

*****

شراب المشمش

المقادير: ـ

٢ كيلو مشمش ناضج.
٢ كوب ماء.
١ كيلو سكر سنترفيش
٢ ملعقة عصير ليمون.

الطريقة: ـ

يغسل المشمش وينزع منه النوى ويغمر بمقدار من الماء ثم يرفع على نار هادئة حتى ينضج (يستوى)، ثم يرفع عن النار ويترك قليلاً ليبرد ويعصر ويصفى بشاشة.

ـ يؤخذ مقدار ٤ أكواب من العصير.

ـ يذاب السكر فى مقدار من الماء على نار هادئة مع نزع الريم من سطح الشراب كلما ظهر، ويضاف إليه عصير الليمون ثم يرفع عن النار ويضاف إليه عصير المشمش ويقلب معه جيداً.

ـ يغلى الشراب مرة ثانية لمدة ٥ دقائق ثم يصفى بشاشة ويعبأ فى برطمانات زجاج معقمة ونظيفة، وتقفل بإحكام وتحفظ فى مكان جاف جيد التهوية لحين استعمالها فى عمل العصير.

*****

شراب الرمان

المقادير:

٢ كيلو رمان ناضج
٢ ملعقة عصير ليمون.

١ كيلو سكر سنترفيش نصف ملعقة صغيرة بنزوات صوديوم.

الطريقة: -

- يغسل الرمان ويجفف ثم تفرط حبوبه، وتعصر فى عصارة خاصة، أو توضع فى قطعة قماش وتعصر لاستخراج عصيرها وتترك البذور.

- يؤخذ مقدار ٤ أكواب من عصير الرمان ويضاف إليه السكر تدريجيًا مع التقليب حتى يذوب السكر تمامًا ثم يضاف إليه عصير الليمون ويقلب جيدًا ثم يصفى العصير مرة ثانية.

- تذاب البنزوات فى قليل من الماء الدافئ ثم تضاف إليه الشراب وتقلب معه جيدًا. ثم يعبأ فى زجاجات نظيفة جافة معقمة، وتقفل بإحكام، وتحفظ فى مكان جاف جيد التهوية لحين استعمالها فى عصير الرمان المثلج.

*****

شراب المانجو

المقادير: -

٢ كيلو مانجو. كوب من ماء سلق القشر.

واحد ونصف كيلو سكر. نصف ملعقة صغيرة بنزوات صوديوم.

٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون.

الطريقة: -

- تغسل المانجو وتجفف، ثم تشق بالسكين شرائح رفيعة وتخرج القشر، وترش بقليل من السكر السنترفيش، وتترك لمدة ٦ ساعات.

- يكشط اللحم بسكين ثم يصفى بمصفاة ضيقة أو شاشة ويؤخذ منه مقدار ٤ أكواب من العصير.

- يوضع القشر والنوى فى مقدار قليل من الماء ويرفع على النار مع نزع الريم من السطح كلما ظهر، وتغلى لمدة ربع ساعة ثم تصفى، ويترك قليلاً ليبرد ثم

يذاب السكر فى مقدار كوب من ماء السلق ويرفع على النار حتى يغلظ قوامه نوعًا، ويضاف إليه عندئذٍ عصير الليمون، ويرفع عن النار.

- يترك المحلول السكرى يبرد ثم يضاف إليه عصير المانجو المصفى ويقلب معه جيدًا ثم تذاب البنزوات فى قليل من الماء الدافئ وتضاف إلى الشراب وتقلب جيدًا، ثم يصفى الشراب مرة ثانية ويعبأ فى زجاجات جافة معقمة، وتقفل بإحكام وتحفظ فى مكان جاف جيد التهوية لحين استعمالها فى عمل عصير المانجو المثلج.

*****

أهم المراجع

١ـ حلويات العالم فى بيتك ـ صدوف كمال، سيما عثمان، دار العلم للملايين.

٢ـ ألف باء الطبخ الموسع ـ صدوف كمال، سيما عثمان، دار العلم للملايين.

٣ـ ألف ياء الطبخ ـ لمى الخليل، نادين روفاييل ـ مكتبة التربية.

٤ـ كتاب الطبخ الشرقى والغربى ـ رجاء توفيق ـ مؤسسة عز الدين.

٥ـ الطبخ العربى الأصيل ـ سهيل الكيالى ـ المؤسسة العربية للدراسات والنشر.

٦ـ مطبخ ريحانة ـ ريحانة عبد الله ـ رشاد برس.

٧ـ موسوعة الطبخ الميسرة ـ تس مالوس، ترجمة عبد الهادى عبلة ـ مكتبة لبنان.

٨ـ قاموس الطبخ الصحيح ـ أحمد قدامة ـ دار النفائس.

٩ـ أطباق خفيفة للريجيم ـ أمينة الأعصر ـ المركز العربى للنشر والتوزيع.

١٠ـ أصول الطهى ـ نظيرة نقولا، وبهية عثمان ـ المطبعة الأميرية.

١١ـ فنون الطهى الحديث ـ شرقية وغربية ـ طغيان سعيد، أبو زيد أمين ـ مطبعة المقتطف.

١٢ـ أكلات شهية ـ فاطمة البتول مرسى ـ مركز الأهرام للترجمة والنشر.

١٣ـ صنع المثلجات والآيس كريم ـ إعداد قسم التأليف والترجمة فى دار الرشيد ـ مؤسسة الإيمان.

١٤ـ أطباق الفاكهة والخضار ـ ماريان بلاكر ـ الدار العربية للعلوم.

١٥ـ أشهى الحلويات الغربية ـ ماريان بلاكر ـ الدار العربية للعلوم

١٦ـ المطبخ الإيطالى ـ ماريان بلاكر ـ الدار العربية للعلوم.

١٧ـ المطبخ الفرنسى ـ ماريان بلاكر ـ الدار العربية للعلوم.

المحتويات

الموضوع | **الصفحة**

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة